IDEE PER

TORTE

E

BISCOTTI

INDICE

ALBUMI A NEVE.....11
CREMA AL BURRO.....11
CREMA AL CAFFE'.....11
CREMA AL CIOCCOLATO.....11
CREMA BIMBY.....12
CREMA CHANTILLY 1.....12
CREMA CHANTILLY 2.....12
CREMA INGLESE.....12
CREMA PASTICCERA.....12
GLASSA AL CAFFE'.....13
GLASSA AL CIOCCOLATO.....13
GLASSA ALL'ACQUA.....13
GLASSA AL LIQUORE.....13
GLASSA REALE.....13
PAN DI SPAGNA.....14
PANNA MONTATA.....14
PASTA BRISE'.....14
PASTA FROLLA.....14
PASTA FROLLA LEGGERA.....15
PASTA MADDALENA.....15
PASTA MEZZA FROLLA.....15
PASTA PER BEIGNETS O CHOUX.....16
PASTA SABLE'.....16
PASTA SAVOIARDA.....16
PASTA SFOGLIA.....16
ZABAIONE.....17
ZUCCHERO A VELO.....17
BRIOCHE RUSTICA.....18
CIAMBELLA AL CIOCCOLATO.....18
CIAMBELLA ALLE MANDORLE.....18
CIAMBELLA ALLE SPEZIE.....19
CIAMBELLA ALLO YOGURT.....19
CIAMBELLA BICOLORE.....20
CIAMBELLA DI BANANE.....20
CIAMBELLONE.....21
CIAMBELLONE ALL'ARANCIA.....21
FOCACCIA.....22
FOCACCIA DI MIRTILLI.....22
PANDOLCE.....22
PANDORO BIMBY.....23
PANE ALL'UVA.....23
PANE DI MANDORLE E DATTERI.....23
PAN DI MIELE.....24
PANETTONE CASALINGO.....24
PAN GIALLO.....25
PAN SPEZIALE.....25
CROSTATA AL CIOCCOLATO.....26
CROSTATA ALLE MANDORLE.....26
CROSTATA DI ALBICOCCHE MERINGATA.....26

CROSTATA DI ARANCE.....27
CROSTATA DI AMARETTI.....27
CROSTATA DI CILIEGE.....28
CROSTATA DI FRAGOLE ALLA CREMA.....28
CROSTATA DI FRUTTA MISTA.....28
CROSTATA DI LIMONE.....29
CROSTATA DI MARMELLATA.....29
CROSTATA DI MELE.....29
CROSTATA DI PERE.....30
CROSTATA DI PESCHE.....30
CROSTATA DI PINOLI.....30
CROSTATA DI PRUGNE E ANANAS.....31
CROSTATA DI RICOTTA.....31
CROSTATA DI RICOTTA E AMARETTI.....32
CROSTATA DI RISO.....32
CROSTATA TORRONATA.....32
CROSTATA EN ROUGE.....33
QUICHE DI PRUGNE REGINA CLAUDIA.....33
BABA'/SAVARIN.....34
CASTAGNACCIO.....34
CEPPO DI NATALE.....35
DELIZIA AL LIMONE.....35
DOLCE MERINGATO.....36
GIRANDOLA NATALIZIA.....36
GIRELLA AL CIOCCOLATO.....37
MIGLIACCIO.....37
PLUM-CAKE ALL'ARANCIA.....37
PANETTONE FARCITO.....38
PLUM-CAKE.....38
PASTIERA.....39
ROTOLO CROCCANTE.....39
PROFITEROLES.....40
SCHIACCIATA ALLA FIORENTINA.....40
SFOGLIATA ALLA PANNA.....40
SFOGLIATA ALL'UVA.....41
STRUDEL DI MELE.....41
TORTA AI CANDITI.....42
TORTA AL CACAO.....42
TORTA AL CAFFE'.....42
TORTA ALL'ARANCIA.....43
TORTA AL MANDARINO.....43
TORTA ALLO YOGURT.....43
TORTA AL PROFUMO DI ANANAS.....44
TORTA CAPRESE.....44
TORTA DELL'EPIFANIA.....45
TORTA DI ALBICOCCHE SCIROPPATE.....45
TORTA DI AMARETTI.....46
TORTA DI BANANE.....46
TORTA DI CAROTE.....46
TORTA DI CASTAGNE.....47
TORTA DI CILIEGE.....47

TORTA DI COCCO.....47
TORTA DI COCCO AL CACAO.....48
TORTA DI FICHI E UVA.....48
TORTA DI FRAGOLE.....48
.TORTA DI LAMPONI.....49
TORTA DI MAIS E FRUTTA.....49
TORTA DI MANDORLE.....50
TORTA DI MELE.....50
TORTA DI NOCI.....50
TORTA DI MIRTILLI.....51
TORTA DI NOCCIOLE.....51
TORTA DI NOCI E CAROTE.....52
TORTA DI PANE.....52
TORTA DI PAN GRATTATO.....52
TORTA DI PERE ALLE NOCI.....53
TORTA DI PINOLI.....53
TORTA DIPLOMATICA.....54
TORTA DI RICOTTA.....54
TORTA MARGHERITA.....54
TORTA DI RISO.....55
TORTA DI ROSE.....55
TORTA DI SUSINE ALLA CREMA.....56
TORTA FARCITA.....56
TORTA MARMORIZZATA.....56
TORTA FARCITA AL CAFFE'.....57
TORTA MARGHERITA FARCITA.....57
TORTA MIMOSA.....58
TORTA PARADISO.....58
TORTA SECCA DI RICOTTA.....58
TORTA PER TROVARE MARITO.....59
TORTA RICCA DI RICOTTA.....59
TORTA ROVESCIATA DI ANANAS.....60
TORTA SABBIOSA.....60
TORTA SEMPLICE PER IL THE.....60
TORTA STELLA.....61
TRECCIA LIEVITATA.....61
ZUPPA INGLESE.....62
AMARETTI.....63
AMARETTI PROFUMATI.....63
BACI DI DAMA.....63
BEIGNETS.....64
BISCOTTI AL CACAO.....64
BISCOTTI AL COCCO.....64
BISCOTTI ALLA PANNA.....64
BISCOTTI ALLE SPEZIE.....65
BISCOTTI DELL'ULTIMO MOMENTO.....65
BISCOTTI DI FARINA GIALLA.....65
BISCOTTI DI FRUTTA SECCA.....66
BISCOTTI DI PASTA FROLLA.....66
BISCOTTI SABLE'.....66
BIMBY-RIS.....66

BONBON AL CAFFE'.....67
BRUTTI MA BUONI.....67
CENCI.....67
CHIACCHIERE.....67
CHIACCHIERE DELL'ELVIRA.....68
CIAMBELLINE.....68
DOLCETTI DI PRUGNE.....68
FRITTELLE DI BANANA.....68
FRAPPE DI CARNEVALE.....69
FRITTELLE DI CARNEVALE.....69
FRITTELLE DI MELE.....69
FRITTELLE DI RISO.....70
FROLLINI AL LIMONE.....70
LINGUE DI GATTO.....70
ROMBI AI PINOLI.....71
ROSE DEL DESERTO.....71
PALLINE DI AMARETTI.....71
PASTA DI MANDORLE.....71
PASTICCINI DI ALBICOCCHE.....72
PASTICCINI DI DATTERI.....72
PASTICCINI DI MANDORLE.....72
PASTICCINI DI NOCI.....72
PASTICCINI DI PRUGNE SECCHE.....72
TARTUFI AL RHUM.....73
TORTELLI DOLCI.....73
TORTA DI MELE E COCCO - AUSTRALIA.....74
TORTA GUGLHUPF - AUSTRIA.....74
TORTA DI LINZER - AUSTRIA.....75
TORTA SACHER - AUSTRIA.....75
TORTA RIPIENA DI RISO - BELGIO.....76
PANCETTA DEL CIELO - BRASILE.....76
TORTA DI BANANE E CANNELLA - BRASILE.....77
CORONA DI FRUTTA SECCA - DANIMARCA.....77
TORTA PARIS-BREST - FRANCIA.....78
TORTA SAINT-HONORE' - FRANCIA.....78
ROTOLO ALLE NOCCIOLE - FRANCIA.....79
TORTA FORESTA NERA - GERMANIA.....79
CORONA DI FRANCOFORTE - GERMANIA.....80
TORTA DELLA WESTFALIA - GERMANIA.....80
TORTA GIAMAICA - GIAMAICA.....81
TORTA GRECA - GRECIA.....81
LEMON-PIE - INGHILTERRA.....82
TORTA AL FORMAGGIO - INGHILTERRA.....82
TORTA IRLANDESE - IRLANDA.....82
DOLCE DI MIELE - ISRAELE.....83
TORTA DI ZAGABRIA - JUGOSLAVIA.....83
DOLCE DI NATALE - NORVEGIA.....84
TORTA CARAMELLATA ALLE MANDORLE - ROMANIA.....84
TORTA PASQUALE - RUSSIA.....84
TORTA DI COCCO ISOLANA - SAMOA.....85
BRACCIO DEL GITANO - SPAGNA.....85

DOLCE BASCO - SPAGNA.....86
TORTA SVEDESE DI MELE - SVEZIA.....86
HERRGARDSBROD - SVEZIA.....87
DOLCE DEI GRIGIONI - SVIZZERA.....87
SPITZBUBEN - SVIZZERA.....87
TORTA DI NOCCIOLE - UNGHERIA.....88
TORTA ALLA CANNELLA – U.S.A.....88
DOLCE DI MELE E DATTERI – U.S.A.....89

LE COMPONENTI DELLE TORTE

La farina di frumento è bianca, soffice, di odore gradevole. La più adatta per i dolci è la 00.

La farina di granoturco gialla, si usa per preparazioni particolari, regionali od esotiche.

La fecola di patate finissima ed impalpabile è una sorta di polvere d'amido: dev'essere bianca, crocchiante sotto le dita e brillante.

L'amido di mais o maizena si usa per preparazioni leggere e delicate, pasticceria fine e creme.

Il burro è largamente usato in pasticceria; è importante che sia fresco. E' bene che al momento dell'impiego sia piuttosto morbido. E' quindi opportuno toglierlo dal frigorifero circa un'ora prima.

L'olio per le preparazioni dolci occorre che abbia pochissimo sapore; sono quindi indicati i vari oli di semi.

La margarina è spesso più usata in pasticceria perché sopporta temperature più elevate del burro.

Le uova sono una componente fondamentale in pasticceria; la cosa più importante è che siano fresche.

La frutta fresca è largamente utilizzata per la preparazione dei dolci, in particolare gli agrumi di cui si utilizza sia il succo che la scorza. Mele, banane, ananas, pere, pesche, uva, kiwi, frutti di bosco ed anche frutti esotici, sono molto usati sia nella composizione che per la decorazione di torte.

Frutta secca come mandorle, noci, nocciole e pinoli trovano largo impiego nei dolci. Uva passa: di Corinto, sultanina, zibibbo, datteri e prugne.

Frutta conservata sciroppata e candita.

Profumi liquori come rhum, kirsch, maraschino, ecc.: succhi di frutta, acqua di fior d'arancio. Inoltre basilari sono cioccolato, caffè, vaniglia e cannella.

Il sale è necessario nella maggior parte dei dolci anche se in piccolissima dose; in parte perché ne esalta il sapore, in parte perché contribuisce a rafforzare il glutine.

GLI ATTREZZI

Le tortiere: è utile che ne possediate parecchie, di dimensioni diverse e con bordi di diversa altezza (da 2 a 5 cm), rotonde e rettangolari. Possono essere in alluminio o con rivestimento interno antiaderente. Vi sono tortiere in vetro da fuoco: questo materiale si scalda più lentamente del metallo e quindi la cottura impiega più tempo ad avviarsi.

La tortiera per pasta frolla o sfoglia che consente di preparare le basi di pasta cotta che si riempirà a piacere.

Lo stampo da plumcake conviene possederne due di diversa misura.

Lo stampo a corona per ciambella e babà: può essere in alluminio o con rivestimento interno antiaderente, con pareti fisse o a cerniera.

Stampini di forme diverse per pasticceria.

Una spianatoia ed un matterello.

Una spatola corta in acciaio per staccare l'impasto dalla spianatoia.

Un pennello per dorare le paste e per imburrare gli stampi.

Una spatola a lama flessibile per staccare i dolci dagli stampi.

Una griglia per sfornare le torte e raffreddarle.

Una rotella tagliapasta.

Uno scavino per fare riccioli di cioccolato.

Stampini tagliapasta in forma diversa.

Una tasca da pasticciere con diverse bocchette per realizzare decorazioni.

Un setaccino o un piccolo colino.

Pirottini in carta per dolcetti.

Carta forno per foderare tortiere o per stendere alcuni impasti.

Temperature per la cottura in forno

130 gradi = 1 = bassissimo
150 gradi = 2 = basso
170 gradi = 3 = medio basso
180 gradi = 4 = moderato
190 gradi =5 = moderatamente caldo
200 gradi = 6 = caldo
210 gradi = 7 = molto caldo
220 gradi = 8 = caldissimo

Queste temperature sono approssimative: è meglio sperimentarle con il proprio forno per controllarle con esattezza.

LA COTTURA IN FORNO

Ungete la tortiera con burro morbido ed olio servendovi di un pennello piccolo e spolverizzatela di farina.

Accendete il forno alla temperatura prescritta, 10 minuti prima di infornare.

Sistemate all'altezza voluta (in genere al centro del forno) la griglia su cui poserete il dolce.

Regolate la cottura tenendo conto della composizione della pasta e della misura del dolce, seguendo le indicazioni delle ricette:

I dolci contenenti lievito chimico od albumi montati a neve devono essere infornati a temperatura moderata per avere tempo di gonfiare prima di essere assodati; meglio non aprire mai il forno durante la cottura.

I dolci con lievito di birra devono invece cuocere in forno caldo o molto caldo perché la pasta è già gonfiata prima della cottura (cuocerli a fiamma moderata prolunga la cottura e fa indurire la crosta).

Un dolce è cotto, quando un lungo stecchino o uno spiedino metallico infilati al centro ne escono asciutti.

Foderare la tortiera con carta forno è talvolta consigliabile. Ritagliate la carta in modo di farla aderire perfettamente al fondo ed alle pareti.

LE RIFINITURE

Prima della cottura

Si possono dorare:
La doratura ha lo scopo di dare al dolce un bel colore brillante:
prima di metterlo in forno spennellatelo con tuorlo d'uovo diluito con un po' di latte oppure con un po' di latte e zucchero. Usate un pennello morbido. La superficie di certe torte, ciambelle e focacce, o di piccoli dolci si può spolverizzare di zucchero prima di infornare: cuocendo questo si caramella, formando una crosticina brillante.

Dopo la cottura

Si possono farcire:
si farciscono dolci asciutti: pan di Spagna, brioches, "rotoli".
Tagliate il dolce in due o tre strati orizzontali tenendolo piatto, sul tavolo perché non si rompa e usando un coltello lungo e ben affilato. Imbibite leggermente il dolce con un liquore allungato con acqua e zucchero o con una salsa alla confettura molto diluita o con un sugo di frutta. Spalmate ogni strato con la preparazione scelta per farcirlo, ricomponete il dolce e rifinitelo con una copertura o una glassa.

Si possono glassare: non è difficile come si pensa.
Si glassano dolci farciti e non.
Il dolce si glassa quando è freddo e dopo averlo ricoperto di un leggero strato di gelatina di frutta.
Versare la glassa sul dolce ed inclinatelo da tutte le parti perché si distribuisca sulla superficie e sui bordi. Lisciate bene con un coltello o una spatola a lama larga e flessibile, bagnata in acqua tiepida e fate asciugare il dolce a temperatura ambiente.

LE DECORAZIONI

Zucchero a velo spolverizzare un dolce passando lo zucchero da un colino fine. Posando sulla superficie del dolce un foglio di carta ritagliato (esistono già pronti in commercio), oppure foglie od altro, si possono eseguire disegni e scritte.

Noci, nocciole, mandorle, croccante tritateli grossolanamente e cospargete la superficie del dolce o rivestite i bordi dopo averli ricoperti di un velo di burro per farli aderire bene.

Frutta fresca o candita o sciroppata per una migliore presentazione ricopritela con un leggero strato di gelatina di frutta.

Cioccolato fondente, al latte, bianco o colorato (esiste in commercio): potete grattugiarlo, tagliarlo a schegge o ridurlo in trucioli con un pelapatate.

Chicchi di caffè, violette candite, piccoli confetti colorati, granella di zucchero potete utilizzarli per fare simpatiche guarnizioni a torte e pasticcini.

Un tocco di classe alla decorazione di un dolce potete darla con piccoli frutti freschi “brinati”.
Potete brinare sia frutti che fiori e foglie: sbattete delicatamente un albume e con un pennellino copritene i bordi, poi rotolateli nello zucchero semolato e poneteli su un foglio
di carta da forno ad asciugare.

QUALCHE PICCOLO SEGRETO

Per fare un reticolato perfetto su una crostata, stendete la pasta in un disco della dimensione della tortiera e tagliatelo a strisce uniformi; mettete metà delle strisce, sollevandone una sì e una no, sulla superficie della crostata in un unico senso; ponete sopra le altre nell'altro senso in modo da formare un reticolato.

Se la pasta per le crostate è troppo morbida rimettetela in frigorifero per qualche tempo.
Potete stendere la pasta frolla direttamente su un foglio di carta forno ritagliato nella forma della tortiera e spostare il tutto nella teglia.

Per tostate mandorle e nocciole ponetele su una teglia foderata di carta di alluminio e mettetele in forno a 160 gradi girandole ogni tanto fino a che saranno uniformemente dorate.

LE CREME PER FARCIRE

Per molte creme si utilizza come profumo la vaniglia.
Potete bollire il latte per pochi minuti con un pezzetto di stecca di vaniglia oppure utilizzare una bustina di vanillina o alcune gocce di essenza liquida di vaniglia.

ALBUMI A NEVE

Ingredienti:
da 1 a 6 albumi
1 pizzico di sale

Preparazione:
Posizionare la farfalla e inserire gli albumi nel boccale ben asciutto: 2 min. vel. 2 - 3. Per un miglior risultato è possibile impostare la temperatura a 40°.

CREMA AL BURRO

Ingredienti:
100 gr. zucchero
3 cucchiai di acqua
120 gr. burro morbido
2 tuorli

Preparazione:
Inserire nel boccale acqua e zucchero: 3 min. 100° vel. 3. Togliere lo sciroppo e lasciarlo raffreddare. Introdurre nel boccale ben freddo i tuorli: 10 sec. vel. 4. Aggiungere a filo dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 3, lo sciroppo e per ultimo il burro a pezzi: 1 min. vel. 3. Si può sostituire l'acqua con eguale quantitativo di caffè ristretto o succo di agrumi o liquore a piacere. Si può anche colorare con colorante vegetale.

CREMA AL CAFFE'

Ingredienti:
100 gr. caffè ristretto
2 uova intere
150 gr. zucchero
60 gr. farina o maizena
30 gr. burro morbido
½ litro di latte
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 8 min. 80° vel. 4. Travasare subito la crema dal boccale in una ciotola e lasciarla raffreddare.

CREMA AL CIOCCOLATO

Ingredienti:
100 gr. cioccolato amaro
1 uovo intero + 2 tuorli
30 gr. farina o maizena
½ litro di latte

Preparazione:
Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi e tritarlo: 20 sec. vel. 7. Unire uova, latte, burro, zucchero e farina: 8 min. 80° vel. 4. Travasare subito la crema dal boccale in una ciotola e lasciarla raffreddare.

30 gr. burro morbido
150 gr. zucchero
1 pizzico di sale

CREMA BIMBY

Ingredienti:
2 uova intere
100 gr. zucchero
50 gr. farina
500 gr. latte
1 bustina di vanillina o scorza di 1 limone
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 8 min. 80° vel. 4. Travasare subito la crema dal boccale in una ciotola e lasciarla raffreddare.

CREMA CHANTILLY 1

Ingredienti:
250 gr. panna fresca
100 gr. zucchero a velo

Preparazione:
Posizionare la farfalla e inserire panna e zucchero nel boccale ben freddo: 45 sec. vel. 2 - 3. Se necessario aumentare il tempo di pochi secondi.

CREMA CHANTILLY 2

Ingredienti:
250 gr. panna montata
4 tuorli
½ litro di latte
1 mis. maizena
100 gr. zucchero
1 bustina vanillina
1 pizzico sale
½ mis. rhum (facoltativo)

Preparazione:
Preparare la panna montata e metterla da parte. Inserire nel boccale tutti gli altri ingredienti: 7 min. 90° vel. 4. Lasciare raffreddare nel boccale. Quando la crema è ben fredda posizionare la farfalla e aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 2 la panna montata. Lavorare sempre a vel. 2. fino ad amalgamare bene tutta la panna.

CREMA INGLESE

Ingredienti:
6 tuorli
200 gr. zucchero
400 gr. latte
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 5 min. 80° vel. 4. Travasare subito la crema dal boccale in una ciotola e lasciarla raffreddare.

CREMA PASTICCERA

Ingredienti:
4 tuorli
40 gr. fecola di patate o maizena

Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min. 80° vel. 4. Travasare subito la crema dal boccale in una ciotola e lasciarla raffreddare.

150 gr. zucchero
400 gr. latte
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale

LE GLASSE

GLASSA AL CAFFE'

Ingredienti:
250 gr. zucchero
50 gr. caffè ristretto

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero e farlo a velo. Versare a filo il caffè freddo: 20 sec. vel. 4. e poi 20 sec. vel. 8.

GLASSA AL CIOCCOLATO

Ingredienti:
100 gr. cioccolato fondente
200 gr. zucchero
100 gr. acqua
30 gr. burro morbido

Preparazione:
Fare lo zucchero a velo, inserire nel boccale il cioccolato a pezzi e tritare: 20 sec. vel. 7. Unire burro, acqua e zucchero: 6 min. 70° vel. 4.

GLASSA ALL'ACQUA

Ingredienti:
250 gr. di zucchero
½ mis. di acqua
succo di mezzo limone

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero, acqua e limone: 5 min. 80° vel. 4. Versare lo sciroppo in una ciotola e lasciarlo raffreddare. Mettere in funzione l'apparecchio a vel. 8 e far cadere a filo dal foro del coperchio, lo sciroppo preparato: 2 min. vel. 8.

GLASSA AL LIQUORE

Ingredienti:
250 gr. zucchero
50 gr. liquore a piacere

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero e farlo a velo: vel. da 0 a turbo per 30 secondi e versarvi a filo il liquore dal foro del coperchio: 20 sec. vel. 4 e poi 20 sec. vel. 8.

GLASSA REALE

Ingredienti:
250 gr. zucchero
1 albume
1 cucchiaio di succo di limone

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero e farlo a velo: vel. da 0 a Turbo per 30 secondi. Unire la chiara d'uovo e il limone: 40 sec. vel. 6.

LE PASTE PER TORTE

PAN DI SPAGNA

Ingredienti:
6 uova
250 gr. farina
250 gr. zucchero
1 bustina di vanillina
½ bustina di lievito in polvere
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale uova e zucchero: 20 sec. vel. 4. Versare dal foro del coperchio farina, vanillina, sale e per ultimo il lievito: 40 sec. vel. 7. Versare in una tortiera unta e infarinata del diametro di 26 cm. e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min., poi 15 min. a 180° e 15 min. a 200°.

PANNA MONTATA

Ingredienti:
Da 200 a 600 gr. di panna fresca e ben fredda

Preparazione:
Posizionare la farfalla e inserire la panna nel boccale ben freddo: 45 sec. vel. 2 - 3. Se necessario aumentare il tempo di pochi secondi.

PASTA BRISE'

Ingredienti:
300 gr. farina
150 gr. burro morbido
50 gr. acqua fredda
30 gr. zucchero
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 30 sec. vel. 5. Prima di utilizzare l'impasto lasciarlo riposare per mezz'ora in frigorifero avvolto in carta forno.

PASTA FROLLA

Ingredienti:
300 gr. farina
150 gr. burro morbido o margarina
3 tuorli
100 gr. zucchero
1 pizzico di sale
scorza di limone

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 15 sec. vel. 7. Unire tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 5. Prima di utilizzare l'impasto lasciarlo riposare per mezz'ora in frigorifero avvolto in carta forno.

PASTA FROLLA LEGGERA

Ingredienti:
200 gr. farina
100 gr. fecola
60 gr. burro morbido
60 gr. ricotta
1 uovo intero
1 tuorlo
50 gr. zucchero
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di lievito in polvere

Preparazione:
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 30 sec. vel. 5. Non è necessario lasciare riposare l'impasto prima di utilizzarlo.

PASTA MADDALENA

Ingredienti:
6 tuorli
150 gr. zucchero
120 gr. farina 00
50 gr. burro morbido
4 albumi a neve
scorza di 1 limone
1 pizzico di bicarbonato

Preparazione:
Separare i tuorli dagli albumi delle uova. Inserire 4 albumi nel boccale ben asciutto e montarli a neve come da ricetta base. Toglierli e metterli da parte in frigorifero. Inserire lo zucchero e la scorza di limone: 20 sec. vel. 8. Unire i tuorli ed il burro: 20 sec. vel. 4. Aggiungere a pioggia dal foro del coperchio farina, bicarbonato e sale: 40 sec. vel. 7. Incorporare delicatamente, aiutandosi con la spatola, gli albumi montati a neve. Versare in una tortiera unta e infarinata del diametro di 24 cm. e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min., poi 15 min. a 180° e 15 min. a 200°. Questa pasta si può cuocere in uno strato sottile di circa un centimetro per fare rotoli da farcire.

PASTA MEZZA FROLLA

Ingredienti:
300 gr. farina
120 gr. burro morbido o margarina
1 uovo intero
2 tuorli
50 gr. zucchero
1 pizzico di sale
scorza di limone
1 cucchiaino di lievito in polvere

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 15 sec. vel. 7. Unire tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 5. Prima di utilizzare l'impasto lasciarlo riposare per mezz'ora in frigorifero avvolto in carta forno.

PASTA PER BEIGNETS O CHOUX

Ingredienti:
150 gr. farina
100 gr. burro morbido
4 uova
250 gr. acqua
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale acqua, sale e burro: 5 min. 100° vel. 1. Al termine aggiungere dal foro del coperchio, la farina: 20 sec. vel. 4. Cuocere: 6 min. 90° vel. 3. Togliere dal boccale e lasciare raffreddare bene l'impasto. Unire dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 4, le uova una per volta: 30 sec. vel. 6.

PASTA SABLE'

Ingredienti:
200 gr. farina
150 gr. zucchero
125 gr. burro morbido
2 cucchiai di latte
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 30 sec. vel. 5. Prima di utilizzare l'impasto lasciarlo riposare per mezz'ora in frigorifero avvolto in carta forno.

PASTA SAVOIARDA

Ingredienti:
6 uova
90 gr. farina
90 gr. fecola di patate
300 gr. zucchero
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale

Preparazione:
Separare i tuorli dagli albumi delle uova. Inserire 4 albumi nel boccale ben asciutto e montarli a neve come da ricetta base. Toglierli e metterli da parte in frigorifero. Inserire lo zucchero e i tuorli: 40 sec. vel. 5. Aggiungere a pioggia dal foro del coperchio farina, fecola, vanillina e sale: 40 sec. vel. 7. Incorporare delicatamente, aiutandosi con la spatola, gli albumi a neve. Versare in una tortiera unta e infarinata del diametro di 22 cm e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min., poi 15 min. a 180° e 10 min. a 200°. Questa pasta è molto adatta per essere farcita.

PASTA SFOGLIA

Ingredienti:
150 gr. di burro congelato a pezzi
150 gr. farina
70 gr. acqua ben fredda
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 15 sec. vel. 6. Mettere la pasta sulla spianatoia infarinata, stenderla a rettangolo con il matterello e ripiegarla in tre. Ripetere la stessa operazione per tre volte (per ogni lato del rettangolo), tirando ogni volta la pasta con il matterello. Conservarlo in frigorifero avvolta in carta forno.

ZABAIONE

Ingredienti:	Preparazione:
2 uova intere 2 tuorli 150 gr. zucchero 100 oppure 200 gr. di marsala 100 gr. di vino bianco secco	Posizionare la farfalla sulle lame e inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 5 min. 70° vel. 4. Travasare subito dal boccale in una ciotola e lasciare raffreddare.

ZUCCHERO A VELO

Ingredienti:	Preparazione:
Fino a 300 gr. di zucchero semolato	Inserire lo zucchero nel boccale: da 10 a 30 sec. vel. Turbo a seconda della quantità.

FOCACCE E CIAMBELLE

BRIOCHE RUSTICA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
300 gr. farina
150 gr. burro morbido
5 uova
50 gr. latte
100 gr. zucchero
20 gr. lievito di birra
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale latte e lievito: 1 min. 40° vel. 2. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 4 e 1 min. vel. Spiga. Versare l'impasto in uno stampo a corona (altezza 15 cm), imburrato e infarinato e lasciarlo lievitare in luogo tiepido per almeno 2 ore. L'impasto dovrebbe aver raggiunto, a questo punto, il bordo dello stampo. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 45 min. circa. Quando la brioche sarà cotta lasciarla intiepidire nel forno stesso e poi sformarla su un piatto da portata. Servirla fredda e, volendo, bagnata con una salsa dolce di frutta.

CIAMBELLA AL CIOCCOLATO

Dose per 8 persone
Ingredienti:
500 gr. fecola
200 gr. zucchero a velo
6 uova
200 gr. burro morbido
1 bustina lievito
1 pizzico di sale
per la glassa:
200 gr. cioccolato fondente
200 gr. mascarpone
2 cucchiai di brandy

Preparazione:
Fare lo zucchero a velo e unire uova, burro, un cucchiaio di brandy, sale e per ultimo la fecola, facendola cadere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 4 15 sec. e 15 sec. vel. 7. Unire il lievito: 5 sec. vel. 4. Versare il composto in uno stampo per ciambelle (diam. 28 cm), imburrato e infarinato. Cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti. Sformare e lasciare raffreddare. Preparare la glassa inserendo dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 7, il cioccolato a pezzi: 20 sec. vel. 7. Cuocere 2 min. 40° vel. 3. Lasciare intiepidire e unire mascarpone e brandy: 15 sec. vel. 3. Spalmare la glassa sulla ciambella e servirla ben fredda.

CIAMBELLA ALLE MANDORLE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
300 gr. farina
100 gr. zucchero
100 gr. mandorle pelate
2 uova
50 gr. burro morbido
1 bustina di lievito
½ bustina di vanillina
scorza di ½ limone
80 gr. latte
1 pizzico di sale

Preparazione:
Tritare grossolanamente metà delle mandorle: 2-3 sec. vel. 6, mescolarle con la vanillina, toglierle e metterle da parte. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Unire il resto delle mandorle: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere un uovo intero più un tuorlo, latte, farina, sale e lievito: 30 sec. vel. 6. Formare, con questo impasto morbido, un rotolo e disporlo in uno stampo per ciambelle precedentemente imburrato e infarinato. Spennellare l'albume rimasto battuto, e cospargere la superficie con le mandorle tritate. Cuocere in forno preriscaldato 10 min. a 160° e 30 min a 180°.

CIAMBELLA ALLE SPEZIE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
500 gr. farina
100 gr. zucchero
3 uova
50 gr. burro morbido
½ mis. vino bianco secco
½ mis. rhum
1 pizzico di cannella, pepe bianco e noce moscata.
1 bustina di lievito
30 gr. pangrattato
2 cucchiai di olio oliva
Per la copertura:
1 albume
100 gr. zucchero
1 cucchiaio scarso di limone

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero, uova, burro, vino e rhum: 30 sec. vel. 7. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 7, la farina precedentemente miscelata con cannella, pepe, noce moscata e lievito: 30 sec. vel. 7. Lasciare riposare il composto per 30 minuti. Dare alla pasta la forma di una ciambella e metterla in uno stampo unto con l'olio e cosparso di pangrattato. Preparare la copertura inserendo nel boccale l'albume, lo zucchero e il succo di limone: 10 sec. vel. 3. Spennellare con questo composto la superficie del dolce. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti. La ciambella è ottima servita accompagnata da vinsanto.

CIAMBELLA ALLO YOGURT

Dose per 8 persone
Ingredienti:
500 gr. farina
200 gr. zucchero
180 gr. burro morbido
1 cubetto di lievito di birra
70 gr. latte
100 gr. uvetta
5 uova
1 pizzico di sale
50 gr. zucchero in granella
Per la farcitura:
150 gr. marmellata di fragole o lamponi
1 vasetto di yogurt

Preparazione:
Mettere a bagno l’uvetta in acqua tiepida per 10 minuti. Inserire nel boccale lievito e latte: 5 sec. vel. 6. Aggiungere 150 gr. farina: 15 sec. vel. 6. Togliere l’impasto e farlo lievitare in una ciotola, coperto, per 30 minuti. Mettere nel boccale burro a pezzetti, zucchero, 4 uova, farina e sale: 20 sec. vel. 4. Avviare l’apparecchio a vel. 4. e aggiungere dal foro del coperchio, l’impasto lievitato a pezzetti: 30 sec. vel. 4, spatolando. Unire l’uvetta asciugata e infarinata: 10 sec. vel. 1, mettere l’impasto in una ciotola, coprirlo e lasciarlo lievitare per 3 ore. Rimescolare l’impasto con la spatola, versarlo in uno stampo per ciambelle (diam. 28 cm), imburrato e infarinato, e lasciarlo lievitare per altre 2 ore. Spennellare la ciambella con l’uovo sbattuto e cospargerla con lo zucchero in granella. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti. Lasciare raffreddare la ciambella e tagliarla orizzontalmente in tre parti; amalgamare lo yogurt con la marmellata e spalmare il composto sugli strati della ciambella. Ricomporre il dolce e servire.

CIAMBELLA BICOLORE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
230 gr. farina
220 gr. burro morbido
200 gr. zucchero
4 uova
50 gr. cacao amaro
½ mis. latte
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
30 gr. uvetta
50 gr. zucchero a velo
1 pizzico di sale

Preparazione:
Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti. Inserire nel boccale burro e zucchero: 10 sec. vel. 5. Unire uova, sale, farina, vanillina e lievito: 40 sec. vel. 5. spatolando. Imburrare e infarinare uno stampo per ciambelle e versare metà dell'impasto. All'altra metà aggiungere cacao e latte: 10 sec. vel. 5. Distribuire l'impasto scuro su quello chiaro, aggiungere l'uvetta strizzata e infarinata e passare a spirale una forchetta dall'alto verso il basso attraverso i due strati dell'impasto. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa. Cospargere la ciambella con zucchero a velo e servire fredda.

CIAMBELLA DI BANANE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
300 gr. farina
2 uova
100 gr. burro morbido
150 gr. zucchero
3 banane
1 bustina di lievito
100 gr. mandorle o gherigli di noci
50 gr. uvetta
½ mis. brandy
1 pizzico di sale
per la glassa:
1 cucchiaio di marmellata di albicocche
20 gr. burro morbido
80 gr. panna
1 cucchiaio di zucchero

Preparazione:
Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti. Tritare le mandorle 5 sec. vel. 6 e metterle da parte. Inserire nel boccale uova, zucchero, burro, banane, sale e brandy: 20 sec. vel. 5. Unire farina e lievito: 30 sec. vel. 5. Aggiungere mandorle e uvetta: 10 sec. vel. 4. Versare l'impasto in uno stampo per ciambelle imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti. Preparare la glassa: inserire nel boccale il burro: 1 min. 50° vel. 2. Unire panna, marmellata e zucchero: 20 sec. 50° vel. 3. Sformare la ciambella e quando sarà tiepida coprirla con la glassa e decorarla con qualche mandorla.

CIAMBELLONE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
400 gr. farina
150 gr. burro morbido
200 gr. zucchero
150 gr. latte
3 uova
1 bustina di vanillina o scorza gialla di ½ limone
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero e con le lame in movimento, aggiungere la scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Unire uova, burro, sale e latte: 30 sec. vel. 4. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 6, farina e lievito: 1 min. vel. 6, spatolando. Versare il composto in uno stampo per ciambelle, imburrato e infarinato, e cuocere in forno caldo a 160° per 10 min e a 180° per 35 min. circa.

CIAMBELLONE ALL'ARANCIA

Ingredienti:
200 gr. farina
100 gr. maizena
200 gr. burro morbido
150 gr. di zucchero
1 cucchiaio succo d'arancia
1 fialetta di aroma alla arancia
4 uova
1 bustina di zucchero
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
Per la salsa:
2 mis. succo arancia
succo di ½ limone
1 tuorlo
20 gr. di burro
150 gr. zucchero
1 cucchiaio maizena

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e burro - 1 min. vel. 3. Unire uova, sale aroma e zucchero vanigliato 30 sec. vel 5. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel 5: farina, maizena e lievito 30 sec. vel. 5, spatolando e per ultimo il succo d'arancia 10 sec. vel. 3. Versare il composto in uno stampo x ciambelle imburrato e infarinato (24 cm) e cuocere in forno caldo per 15 min. a 160, 15 min. a 180° e 15 min. a 200°. Preparare la salsa inserendo tutti gli ingredienti nel boccale 7 min. a 70° vel. 4. Servire la ciambella fredda a fette accompagnata dalla salsa all'arancia.

FOCACCIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
400 gr. farina
200 gr. zucchero
160 gr. burro morbido
4 uova
170 gr. latte
150 gr. uvetta
50 gr. cedro candito
scorza grattugiata di 1 limone
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti. Inserire nel boccale zucchero, burro e uova: 1 min. vel. 2. Aggiungere farina, latte, sale e scorza di limone: 1 min. e ½ vel. 2, spatolando e 10 sec. prima del termine, aggiungere il lievito dal foro del coperchio. Unire al composto l'uvetta ben asciugata e infarinata e il cedro candito: 10 sec. vel. 2. spatolando. Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella, travasarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. Servire la focaccia accompagnata con creme, marmellate oppure gelato.

FOCACCIA DI MIRTILLI

Dose per 6 persone
Ingredienti:
200 gr. farina
600 gr. mirtilli
120 gr. zucchero
3 uova
40 gr. burro morbido
250 gr. latte
30 gr. zucchero a velo
scorza grattugiata di 1 limone
1 bustina di lievito

Preparazione:
Lavare e asciugare i mirtilli e disporli in una teglia (diam. 20 cm), imburrata. Inserire nel boccale le uova: 10 sec. vel. 8 e aggiungere tutti gli altri ingredienti: 1 min. vel. 9. Versare l'impasto sui mirtilli e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Sformare e cospargere di zucchero a velo. Servire fredda.

PANDOLCE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
350 gr. farina
100 gr. zucchero
100 gr. burro morbido
2 uova
150 gr. latte
50 gr. mandorle spellate
scorza grattugiata di 1 limone
1 bustina di zucchero vanigliato
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Tritare grossolanamente le mandorle: 10 sec. vel. 5 e metterle da parte. Inserire nel boccale uova e zucchero: 20 sec. vel. 4: unire il burro: 20 sec. vel. 4. Aggiungere farina, scorza di limone, latte e sale: 1 min. e ½ vel. 5. Aggiungere il lievito: 15 sec. vel. 6, spatolando. Travasare l'impasto in una teglia da plum-cake, imburrata e infarinata e cospargerlo con le mandorle e lo zucchero vanigliato. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 50 min. circa e lasciare il dolce in forno spento per 5 minuti, prima di estrarlo.

PANDORO BIMBY

Dose per 8 persone
Ingredienti:
275 gr. farina
100 gr. zucchero
3 tuorli e 2 uova intere
50 gr. acqua
180 gr. burro morbido
1 bustina vanillina
1 cubetto lievito di birra
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale il burro: 3 min. 40° vel. 4. Aggiungere acqua e lievito: 20 sec. vel. 4. Unire uova, zucchero e vanillina: 2 min. vel. 4, fino ad ottenere un composto omogeneo. Inserire ora nel boccale, con lame in movimento vel. 4, la farina: 30 sec. vel. 4. Fermare l'apparecchio e lasciare lievitare l'impasto nel boccale fino a che raggiunge il coperchio. Sgonfiare la lievitazione: 30 sec. vel. 4. Versare il composto in uno stampo da pandoro, imburrato e infarinato, coprirlo e lasciarlo lievitare fino a che raggiunge il bordo. Cuocere in forno caldo a 220° per 10 min. e a 180° per 25 min. circa. Sformarlo quando è tiepido, e ricoprirlo con abbondante zucchero vanigliato.
NOTE: per un migliore riuscita porre nel forno, durante la cottura, un tegame con acqua.

PANE ALL'UVA

Dose per 10 persone
Ingredienti:
300 gr. farina
100 gr. zucchero
60 gr. burro morbido
3 uova
½ mis. latte
1 cubetto lievito birra
350 gr. uvetta
100 gr. marsala
100 gr. vino bianco
1 pizzico sale

Preparazione:
Mondare l'uvetta e metterla a macerare nel marsala e vino bianco. Inserire nel boccale farina, zucchero, sale e lievito: 20 sec. vel. 3. Unire due uova, burro fuso e latte tiepido: 30 sec. vel. 5 e poi 1 min. vel. Spiga. Travasare l'impasto in una ciotola e lasciarlo lievitare finché avrà raddoppiato il suo volume; aggiungere a questo punto l'uvetta scolata, asciugata e infarinata. Formare due filoni, sistemarli ben distanziati in una teglia foderata con carta forno infarinata e lasciarli lievitare ancora per 1 ora circa. Spennellare i due pani con il terzo uovo sbattuto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa. Sono ottimi freddi.

PANE DI MANDORLE E DATTERI

Dose per 6 persone
Ingredienti:
250 gr. farina
100 gr. zucchero
100 gr. mandorle pelate
100 gr. datteri snocciolati
50 gr. burro morbido
1 uovo

Preparazione:
Versare tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec. vel. 6, spatolando. Versare il composto in uno stampo da plumcake, imburrato e infarinato, e cuocere in forno caldo a 170° per 15 min. ed a 180° per altri 40 min. circa. Volendo, decorare la superficie con mandorle disposte come petali di una margherita e con canditi.

150 gr. latte
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

PAN DI MIELE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
250 gr. farina di segale
120 gr. farina bianca
200 gr. miele
250 gr. latte
50 gr. gherigli di noce
1 uovo
2 bustine di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale le due farine, lievito e sale: 5 sec. vel. 5. Unire le noci: 10 sec. vel. 5. Introdurre ora tutti gli altri ingredienti: 15 sec. vel. 4, spatolando. Versare in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 1 ora circa. Controllare la cottura con uno stecchino che dovrà risultare perfettamente asciutto. Sformare e lasciare raffreddare. E' ottimo per una buona colazione o una merenda.

PANETTONE CASALINGO

Dose per 8 persone
Ingredienti:
350 gr. farina
110 gr. burro morbido
100 gr. zucchero
1 uovo intero e 2 tuorli
80 gr. uvetta
50 gr. cedro candito
200 gr. latte
1 cubetto di lievito di birra
scorza di 1 limone
1 pizzico di sale

Preparazione:
Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti. Polverizzare nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere il burro: 20 sec. vel. 6. Unire uovo, tuorli e sale: 5 sec. vel. 6. Sciogliere il lievito nel latte e versarlo nel boccale; unire la farina dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 4: 20 sec. vel. 5, spatolando. Aggiungere infine l'uvetta strizzata e infarinata, il cedro e amalgamare il tutto delicatamente. Versare l'impasto in uno stampo da panettone, coprire con un canovaccio bagnato e ben strizzato e lasciarlo lievitare fino a quando non raggiunge il bordo. Cuocere in forno caldo a 180° per 45 min. circa. Lasciarlo raffreddare, sformarlo e servire.

PAN GIALLO

Dose per 12 persone
Ingredienti:
250 gr. farina
300 gr. uva passa
200 gr. mandorle pelate
200 gr. nocciole pelate
200 gr. pinoli
200 gr. cedro e arancia candite a pezzetti
100 gr. zucchero
1 cubetto lievito di birra
1 pizzico spezie in polvere (cannella e chiodi di garofano)
180 gr. acqua
Per la copertura:
50 gr. zucchero
50 gr. farina
50 gr. acqua
1 pizzico spezie in polvere (cannella e chiodi di garofano)
3 cucchiai olio

Preparazione:
Tritare le mandorle: 4 sec. vel. Turbo e metterle da parte. Fare altrettanto con le nocciole. Introdurre nel boccale acqua e zucchero: 1 min. 40° vel. 1. Aggiungere il lievito: 5 sec. vel. 7. Unire farina e spezie: 30 sec. vel. 6. Con le lame in movimento a vel. 3 aggiungere, dal foro del coperchio aiutandosi con la spatola, uvetta, canditi, nocciole, mandorle ed infine i pinoli per pochi secondi. Con la spatola riunire bene l'impasto che risulterà piuttosto denso. Dare la forma di una pagnotta e lasciarla lievitare in luogo tiepido per 12 ore. Nel frattempo preparare la glassa, inserendo nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 90° vel. 1 e lasciarla raffreddare. Aggiungere l'olio: 5 sec. vel. 5. Con lame in movimento vel. 3 versare dal foro del coperchio, farina e spezie: 10 sec. vel. 4. Mettere la pagnotta in una teglia (diam. 26 cm) imburrata e infarinata, e cospargerla con la copertura. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa.

PAN SPEZIALE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
300 gr. farina
300 gr. acqua
½ cubetto di lievito di birra (15 gr.)
100 gr. zucchero
200 gr. miele
100 gr. mandorle tostate
100 gr. pinoli
100 gr. uvetta
100 gr. cioccolato fondente
100 gr. frutta candita (cedro e scorza arancia)
2 chiodi di garofano
1 pizzico di cannella

Preparazione:
Tritare le mandorle grossolanamente: 10 sec. vel. 4. e metterle da parte. Tritare il cioccolato: 10 sec. vel. 4 e metterlo da parte. Inserire nel boccale l'acqua: 2 min. 60° vel. 2. Aggiungere miele e zucchero: 5 sec. vel. 4, e unire farina, lievito di birra e sale: 30 sec. vel. 5. e 30 sec. vel. Spiga. Unire tutti gli altri ingredienti: 10 sec. vel. 5, spatolando. Versare l'impasto in una teglia (diam. 26 cm) imburrata e infarinata, lasciare lievitare per circa 1 ora e cuocere in forno caldo a 180° per 40 min. circa.

1 pizzico di sale

CROSTATE

CROSTATA AL CIOCCOLATO

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta mezza frolla
1 dose di crema al cioccolato

Preparazione:
Preparare la frolla come da ricetta, stenderla e con la stessa foderare una teglia imburrata preferibilmente a cerniera, tenendo i bordi alti 2 cm circa. Preparare la crema al cioccolato. Versare la crema sulla pasta, ripiegare i bordi e cuocerla in forno caldo a 180° per 45 min. circa.

CROSTATA ALLE MANDORLE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta ½ frolla
40 gr. zucchero
200 gr. amaretti
2 albumi a neve
100 gr. mandorle pelate

Preparazione:
Inserire lo zucchero nel boccale: 20 sec. vel. Turbo e metterlo da parte. Tritare gli amaretti: 10 sec. vel. 5 e metterli da parte. Preparare gli albumi a neve come da ricetta e incorporarvi, con lame in movimento vel. 2, lo zucchero a velo e gli amaretti tritati. Preparare la pasta stenderla e foderare una teglia (diam. 26 cm) imburrata e infarinata. Versare il composto nello stampo, livellarlo in modo uniforme e cospargerlo con le mandorle. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa. Lasciare raffreddare, sformare e servire

CROSTATA DI ALBICOCCHE MERINGATA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta mezza frolla
500 gr. albicocche sciroppate
100 gr. marmellata di lamponi
6 albumi
120 gr. zucchero a velo

Preparazione:
Preparare la pasta frolla, stenderla e foderare una teglia (diam. 24 cm), imburrata e infarinata, tenendo i bordi alti almeno 2 cm. Spalmare la pasta con la marmellata e adagiarvi un accanto all'altra le albicocche scolate dallo sciroppo. Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti. Montare a neve ben ferma gli albumi e unirvi lo zucchero a velo. Sfornare il dolce e distribuirvi gli albumi a cucchiaiate. Rimettere la torta in forno a 130° e cuocere ancora per 20 minuti. Lasciare raffreddare e servire.

CROSTATA DI ARANCE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta frolla
4 arance
20 gr. zucchero
1 mis. Cointreau
1 dose di crema pasticcera
gelatina di arancia

Preparazione:
Preparare la pasta frolla come da ricetta base, stenderla dello spessore di ½ cm. e foderare una teglia (diam. 26 cm), imburrata e infarinata. Bucherellare la pasta con una forchetta, coprirla con un foglio di carta di alluminio e cuocerla in forno preriscaldato a 180° per 20 min. Quando la frolla è cotta lasciarla raffreddare, toglierla dalla teglia e disporla su un piatto. Sbucciare le arance togliendo anche la pellicina che riveste gli spicchi e cospargerli con lo zucchero e un poco di cointreau. Preparare la crema pasticcera e, a fine cottura, aggiungere 3 cucchiai di cointreau: 5 sec. vel. 5. Versare la crema sulla crostata e lasciarla raffreddare. Disporre a raggiera gli spicchi e spennellarli con la gelatina d'arancia.

CROSTATA DI AMARETTI

Ingredienti:
Per l'impasto:
400 gr. di farina
170 gr. di zucchero
200 gr. di burro morbido
2 uova intere
1 tuorlo
un cucchiaino di lievito in polvere
scorzetta di un limone
un pizzico di sale
Per il ripieno:
300 gr. di ricotta
150 gr. di zucchero
200 gr. di amaretti
3 tuorli
½ misurino di Grand Marnier o liquore a piacere

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. da vel. 1 a 9, lentamente. Aggiungere tutti gli altri ingredienti per l'impasto: 30 sec. vel. 6; avvolgerlo in carta oleata e lasciarlo riposare al fresco per 20 minuti. Stendere l'impasto dello spessore di ½ cm e foderare una tortiera con i bordi a cerniera, di 26 cm di diametro, tenendo i bordi laterali della pasta alti 2 cm. Mettere tutti gli altri ingredienti del ripieno: 40 sec. vel. 5 spatolando. Versare il composto nella teglia pareggiandolo bene. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti e 200° per 20 minuti. Togliere la teglia dal forno, aprire la cerniera e lasciar raffreddare bene la torta. Disporla su un piatto e servirla guarnendola con qualche amaretto intero inzuppato nel liquore.

CROSTATA DI CILIEGE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta frolla
5 savoiardi
150 gr. marmellata di ciliege
800 gr. ciliege
50 gr. zucchero

Preparazione:
Preparare la pasta frolla come da ricetta. Inserire nel boccale i savoiardi: 5 sec. vel. 6 e mettere da parte. Stendere la frolla e foderare una tortiera (diam. 26 cm) imburrata e infarinata. Punzecchiare la pasta con una forchetta e cospargerla con i savoiardi sbriciolati. Mettere uno strato di marmellata e sopra le ciliege precedentemente snocciolate. Cospargere il tutto con lo zucchero e cuocere in forno caldo a 180° per 30 min. circa.

CROSTATA DI FRAGOLE ALLA CREMA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta mezza frolla
1 dose di crema pasticcera
200 gr. fragole (o altra frutta a piacere)
1 bustina di gelatina di frutta per dolci

Preparazione:
Preparare la pasta come da ricetta. stenderla e con essa foderare una teglia preferibilmente a cerniera (diam. 26 cm), imburrata e infarinata, tenendo i bordi alti 2 cm. circa. Ricoprire la pasta con un foglio di carta d'alluminio. Cuocere in forno caldo a 180° per 20 min. circa. Preparare la crema come da ricetta. Quando la frolla è cotta, lasciarla raffreddare e toglierla dalla teglia. Versare sulla torta la crema ancora calda e quando sarà fredda guarnirla con le fragole. Ricoprire il dolce con un velo di gelatina e servirlo ben freddo.

CROSTATA DI FRUTTA MISTA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta mezza frolla
1 dose di crema bimby
1 mela, pera, pesca banana, arancia
2 albicocche
maraschino q.b.
50 gr. zucchero

Preparazione:
Fare la frolla e lasciarla riposare in frigorifero. Pulire e tagliare a dadini la sfrutta e metterla a macerare con il maraschino e lo zucchero. Stendere la frolla e foderare una tortiera a cerniera (diam. 24 cm) imburrata e infarinata, tenendo i bordi un po' alti. Punzecchiare il fondo della pasta con una forchetta, coprire con un foglio di carta d'alluminio e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa. Fare la crema Bimby. Formare la crostata, versare sul fondo metà della crema, distribuire la macedonia di frutta e ricoprire il tutto con la crema rimasta. Servire la crostata ben fredda.

CROSTATA DI LIMONE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
2 dosi di pasta mezza frolla
1 lt di latte
210 gr. farina
200 gr. zucchero
100 gr. burro morbido
6 tuorli
scorza di 4 limoni non trattati

Preparazione:
Preparare la frolla. Inserire nel boccale ben asciutto le scorze dei 4 limoni con ½ mis. zucchero: 30 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale latte, farina, burro, e il restante zucchero: 10 min. 90° vel. 4 e lasciare raffreddare. Unire dal foro del coperchio, uno alla volta, i tuorli con lame in movimento: 30 sec. vel. 4 e alla fine aggiungere il trito di limoni: 10 sec. vel. 4. Stendere metà della frolla e foderare una tortiera (diam. 30 cm) imburrata e infarinata. Punzecchiarla con una forchetta, versarvi la crema e coprire con un altro disco di pasta frolla chiudendo bene i bordi. Cuocere in forno caldo a 180° per 45 min. circa. Spolverizzare con zucchero a velo quando sarà fredda e servire.

CROSTATA DI MARMELLATA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta frolla
200 gr. marmellata a piacere

Preparazione:
Preparare la frolla come da ricetta, stenderne i ⅔ e foderare una teglia per crostate, precedentemente imburrata. Disporre sulla pasta la marmellata e ricoprire tutta la crostata con striscioline di pasta disposte incrociate, come da indicazioni precedentemente riportate. Cuocere in forno caldo a 180° per 20 min. circa.

CROSTATA DI MELE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta mezza frolla
500 gr. mele renette sbucciate e a fettine sottili
2 uova
½ mis. di zucchero
200 gr. panna fresca
1 cucchiaio di farina

Preparazione:
Preparare la frolla come da ricetta, stenderla e con la stessa foderare una teglia imburrata per crostate. Disporre sulla pasta le fettine di mele in buon ordine e versare su di esse panna, uova, zucchero e farina, precedentemente amalgamati in Bimby per 20 sec. a vel. 4. Cuocere in forno caldo a 160° per 1 ora circa.

CROSTATA DI PERE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose e ½ pasta mezza frolla
1 kg. pere burrose
50 gr. zucchero
1 mis. di vino bianco
3 chiodi di garofano
100 gr. amaretti
50 gr. cioccolato fondente

Preparazione:
Preparare la frolla. Tritare amaretti e cioccolato: 10 sec. vel. Turbo e metterli da parte. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire le pere sbucciate tagliate in grossi pezzi e il vino: 10 min. 100° vel. 1. Scolare le pere, lasciarle raffreddare e aggiungere gli amaretti e il cioccolato tritati precedentemente. Foderare con i ⅔ della frolla una teglia (diam. 28 cm) imburrata e versarvi il ripieno. Coprire con la rimanente frolla e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa. Servire la torta fredda, spolverizzata di zucchero a velo. E' un dolce delicato e assai gustoso.

CROSTATA DI PESCHE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose e ½ pasta frolla
1 kg. pesche mature
succo di 1 limone
100 gr. zucchero
100 gr. amaretti
30 gr. burro morbido
1 uovo

Preparazione:
Preparare la frolla, stenderne i ⅔ e foderare una teglia (diam. 26 cm), imburrata e infarinata, tenendo i bordi alti almeno 2 cm. Pelare e affettare sottili le pesche, metterle in una ciotola con il succo di limone e lo zucchero, per circa 30 minuti. Inserire nel boccale gli amaretti sulla pasta; sgocciolare molto bene le pesche e sistemarle in modo uniforme sopra gli amaretti; ricoprire con i rimanenti amaretti e cospargere con fiocchetti di burro. Ricoprire il tutto con un disco preparato con la rimanente pasta. Sigillare bene i bordi con una forchetta, spennellare con l'uovo battuto e cuocere in forno caldo a 180° per 1 ora circa. Servire fredda.

CROSTATA DI PINOLI

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta frolla
½ lt latte
1 pezzetto di stecca di vaniglia
100 gr. di semolino
50 gr. di pinoli
40 gr. di burro morbido
2 uova
50 gr. di zucchero
1 pizzico di sale

Preparazione:
Preparare la pasta frolla. Tritare i pinoli: 10 sec. vel. 5 e metterli da parte. Inserire nel boccale il latte con il pezzetto di stecca di vaniglia: 7 min. 100˚ vel. 1. Togliere la vaniglia ed aggiungere il semolino: 10 min. 90˚ vel. 2. Aggiungere pinoli tritati, burro, sale e mescolare: 10 sec. vel. 3. Lasciare raffreddare il composto e poi aggiungervi uova e zucchero: 40 sec. vel. 6. Stendere con in matterello ⅔ della pasta e foderare una teglia (diam. 24 cm) imburrata ed infarinata. Versarvi il composto di semolino. Con la pasta rimasta formare un reticolato sulla torta. Cuocere in forno caldo a 180˚ per 40 minuti.

CROSTATA DI PRUGNE E ANANAS

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta mezza frolla
200 gr. prugne secche intere
6 fette di ananas (anche sciroppate)
150 gr. gelatina di lamponi
50 gr. zucchero
100 gr. vino bianco
1 cucchiaio di rhum

Preparazione:
Preparare la pasta frolla, stenderla dello spessore di ½ cm, e foderare una teglia (diam 26 cm), imburrata e infarinata. Bucherellare la pasta con una forchetta, coprire con un foglio di carta d'alluminio e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. circa. Quando la frolla è cotta lasciarla raffreddare e sformarla. Posizionare la farfalla, inserire nel boccale prugne, zucchero e vino: 15 min. 100° vel. 1. Togliere le prugne, lasciando nel boccale 90 gr. di sciroppo e snocciolarle. Disporre sulla crostata una fetta di ananas al centro, contornare con prugne e terminare con mezze fette di ananas. Allo sciroppo rimasto nel boccale, aggiungere la gelatina: 4 min. 50° vel. 3. Lasciarla intiepidire e disporla uniformemente sulla frutta. Servita fredda.

CROSTATA DI RICOTTA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose e ½ pasta frolla leggera
250 gr. latte
½ mis. zucchero
2 tuorli
1 cucchiaio colmo di farina
1 bustina di vanillina
300 gr. ricotta
3 uova
80 gr. zucchero
1 pizzico cannella
3 cucchiai canditi (cedro e scorza d'arancio)

Preparazione:
Preparare l'impasto come da ricetta e stenderne i ⅔ e con lo stesso foderare una tortiera (diam. 26 cm) imburrata e infarinata, tenendo i bordi alti 3 cm circa. Preparare la crema, inserendo nel boccale 2 tuorli, latte, farina, zucchero e vanillina: 5 min. 80° vel. 4. Toglierla dal boccale e lasciarla raffreddare. Montare a neve ben ferma tre albumi, come da ricetta e metterli da parte. Senza lavare il boccale, inserire ricotta, tuorli, zucchero e cannella: 20 sec. vel. 3. Unire la crema fredda ed amalgamare il tutto: 20 sec. vel. 3; aggiungere delicatamente gli albumi a neve e i canditi: 20 sec. vel. 1, spatolando. Versare il tutto nella teglia foderata di pasta e terminare decorando al superficie con un reticolato di striscioline di pasta frolla. Cuocere in forno caldo a 180° per 45 min. circa.

CROSTATA DI RICOTTA E AMARETTI

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta frolla leggera
300 gr. di ricotta
100 gr. di amaretti
70 gr. di zucchero
50 gr. di uvetta
50 gr. di cioccolato fondente
2 tuorli
½ mis. di liquore amaretto

Preparazione:
Mettere a bagno l'uvetta per 15 minuti. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, il cioccolato fondente ed in seguito gli amaretti: 10 sec. vel. 5. Unire zucchero, tuorli, uvetta e liquore: 5 sec. vel. 2. Inserire infine la ricotta: 40 sec. vel. 2. Preparare la frolla, stenderla e con la stessa foderare una teglia imburrata ed infarinata. Versarvi il composto di ricotta, livellarlo, ripiegare i bordi verso l'interno e pizzicare tutto intorno con le dita. Cuocere la crostata in forno caldo a 180˚ per 45 min. circa e servirla fredda.

CROSTATA DI RISO

Dose per 10 persone:
Ingredienti:
1 dose di pasta frolla
200 gr. riso
300 gr. ricotta
600 gr. latte
200 gr. zucchero
scorza di 1 limone
3 tuorli
30 gr. uvetta
20 gr. pinoli
50 gr. frutta candita mista
1 mis. liquore limone
1 bustina di vanillina
½ cucc.no di cannella

Preparazione:
Preparare l'impasto della frolla e lasciarlo riposare in frigorifero. Mettere l'uvetta a bagno nel liquore per 15 minuti. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 15 sec. vel. 7. Aggiungere il latte: 7 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla, unire il riso e cuocere 20 min. 100° vel. 2-3, versarlo in una ciotola e lasciarlo raffreddare. Senza lavare il boccale, inserire ricotta, tuorli, zucchero, cannella e vanillina: 30 sec. vel. 4. Aggiungere il riso freddo, l'uvetta strizzata, pinoli e frutta candita: 20 sec. vel. 3. spatolando. Stendere ¾ della frolla e foderare una tortiera (diam. 30 cm) imburrata e infarinata. Versarvi il ripieno, livellarlo e terminare decorando con striscioline della frolla rimasta. Cuocere in forno caldo a 180° per 1 ora circa. Servire fredda.

CROSTATA TORRONATA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta frolla
200 gr. mandorle tostate
200 gr. zucchero
200 gr. cioccolata fondente
4 albumi

Preparazione:
Preparare la pasta frolla, stenderla e foderare una tortiera (diam 28 cm) imburrata e infarinata, tenendo il bordo alto almeno 2 cm. Montare gli albumi a neve e metterli da parte. Inserire nel boccale le mandorle tostate e lo zucchero: 4 sec. vel. Turbo e metterle da parte. Inserire nel boccale il cioccolato fondente: 3 sec. vel. Turbo, aggiungere le mandorle e incorporare delicatamente gli albumi: 20 sec. vel. 2., spatolando. Versare il composto sulla pasta frolla e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. E' ottima servita fredda.

CROSTATA EN ROUGE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
350 gr. fragole fresche o surgelate
200 gr. zucchero
200 gr. farina
1 grossa mela (150 gr. ca)
100 gr. margarina morbida
50 gr. savoiardi
2 tuorli
1 cucchiaio di lievito
1 pizzico di sale
scorza di ½ limone
succo di 1 limone
2 foglie di colla di pesce (7 gr. ca) ammollati in acqua fredda

Preparazione:
Inserire i savoiardi nel boccale: 10 sec. vel. 7 e metterli da parte. Inserire 1 mis. di zucchero e la scorza di limone: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungere margarina, tuorli e sale: 10 sec. vel. 5. Unire farina e lievito: 15 sec. vel. 6. Togliere l'impasto e metterlo in frigorifero avvolto in carta forno per 30 min. circa. Mondare le fragole, metterle nel boccale con la mela lavata, privata del torsolo e il succo di ½ limone: 10 min. 60° vel. 4. Aggiungere il rimanente zucchero e il succo dell'altro ½ limone : 20 sec. 100° vel. 4. A fine cottura aggiungere la colla di pesce ben strizzata: 10 sec. vel. 4, spatolando. Stendere la pasta e foderare una tortiera a cerniera (diam. 26 cm) imburrata e infarinata, tenendo i bordi alti. Cospargere il fondo con i savoiardi sbriciolati, unirvi la composta di fragole e ripiegare i bordi. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Prima di sformarla lasciarla raffreddare completamente e passarla in frigorifero per 30 min. circa prima di servirla.

QUICHE DI PRUGNE REGINA CLAUDIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta brisè
500 gr. prugne regina claudia
1 dose di crema Bimby
1 cucchiaio di succo limone o limoncello
Per la gelatina:
100 gr. marmellata di prugne
½ mis. di acqua
1 cucchiaio di succo di limone

Preparazione:
Preparare la pasta brisè, stenderla e foderare una teglia (diam. 26 cm) imburrata ed infarinata. Punzecchiare la pasta con una forchetta e cuocerla per 25 min. a 180˚. Preparare la crema Bimby aggiungendo al termine della cottura il succo di limone o il limoncello. Sformare la pasta, coprirla con la crema Bimby e disporre le prugne tagliate a metà e private del nocciolo. Preparare la gelatina inserendo nel boccale marmellata, acqua e succo di limone: 2 min. 70˚ vel. 3. Versare il tutto sulle prugne coprendole completamente. Servire la crostata fredda accompagnata, se volete, da panna montata.

TORTE

*BABA'/SAV*ARIN

Dose per 8 persone
Ingredienti:
Per l'impasto:
300 gr. di farina
50 gr. di zucchero
6 uova
100 gr. di burro morbido
25 gr. di lievito di birra
1 pizzico di sale.
Per lo sciroppo:
350 gr. di acqua
150 gr. di zucchero
1 mis. e ½ di rhum
scorza di 1 limone.

Preparazione:
Preparare l'impasto: inserire nel boccale uova, zucchero, burro, sale e lievito: 30 sec. vel. 7. Unire la farina: 30 sec. vel. 7. Lasciare lievitare l'impasto 30 min. nel boccale e, una volta lievitato, rilavorarlo per 10 sec. vel. 7. Sistemare l'impasto in uno stampo per babà e lasciarlo lievitare per almeno 1 ora, finché raddoppia il suo volume. Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 10 min. e a 180° per altri 25 min. circa. Preparare lo sciroppo: inserire nel boccale acqua, zucchero e scorza di limone intera: 5 min. 60° vel. 1. Togliere la scorza di limone e aggiungere il rhum: 10 sec. vel. 2. Irrorare il babà ben freddo con lo sciroppo ottenuto e guarnire a piacere con panna o crema e ciliegie candite.

CASTAGNACCIO

Dose per 8 persone
Ingredienti:
300 gr. di farina
500 gr. di acqua
30 gr. di pinoli
100 gr. di uvetta
50 gr. di zucchero
50 gr. di olio extravergine di oliva
alcuni aghi di rosmarino (a piacere)
10 gr. di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale farina, acqua, zucchero e sale: 15 sec. vel. 6. Ungere con olio una teglia larga e bassa, versarvi l'impasto distribuendolo in modo uniforme 1 cm e ½ circa di spessore). Cospargere il tutto con pinoli, uvetta e rosmarino. Irrorare con l'olio e cuocere in forno caldo a 200º per 30 min. circa, finché si sia formata una crosticina bruna e screpolata. Gustarlo tiepido o freddo.

CEPPO DI NATALE

Dose per 10 persone
Ingredienti:
Per il rotolo:
4 uova 130 gr. di farina
150 gr. di zucchero
100 gr. di cioccolato amaro
40 gr. di burro morbido
½ bustina di lievito
1 pizzico di sale
Per farcire:
600 gr. di marmellata di castagne
120 gr. di burro morbido
3 cucchiai di kirsch o di rhum
100 gr. di granella di cioccolato

Preparazione:
Tritare il cioccolato: 5 sec. vel. urbo. Aggiungere uova, burro, zucchero, farina e sale: 20 sec. vel. 4, spatolando: unire il lievito: 10 sec. vel. 4.Versare il composto su una placca (30x30) ricoperta di carta da forno e imburrata. Cuocere in forno preriscaldato a 180º per 12 minuti circa. Devono colorirsi leggermente solo i bordi. Sfornare, ricoprire la teglia con un canovaccio bagnato e strizzato, capovolgere e lasciare intiepidire. Inserire nel boccale la marmellata, burro e kirsch: 10 sec. vel. 5. Spalmare circa metà della farcia sulla pasta e arrotolarla aiutandosi con il canovaccio. Disporre il rotolo su un vassoio, ricoprire la superficie con l'altra metà della farcia e, con la punta della forchetta, cercare di ricreare le rughe di una corteccia. Cospargere il dolce con granella di cioccolato, mettere in frigorifero e servirlo ben freddo. Si può arricchire la presentazione utilizzando guarnizioni natalizie.

DELIZIA AL LIMONE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose di pan di spagna
1 dose di crema pasticcera
200 gr. di panna montata
200 gr. di zucchero
90 gr. di farina
½ litro di latte
scorza di 4 limoni non trattati
300 gr. di liquore al limone
200 gr. di acqua
Per decorare:
15 fettine sottili di limone
4 foglie di limone

Preparazione:
Preparare il pan di spagna seguendo la ricetta preferibilmente il giorno prima. Preparare la panna montata. Preparare la crema pasticcera come da ricetta, aggiungendo la scorza di 1 limone e, quando sarà fredda, aggiungere la panna montata: togliere e mettere da parte. Inserire nel boccale le scorze di 3 limoni e lo zucchero: 10 sec vel. Turbo. Unire latte e farina: 7 min. 80º vel. .4, lasciare raffreddare e aggiungere la rimanente panna. Dividere a metà il pan di spagna e bagnarlo con il liquore diluito con l'acqua. Farcire la base con la crema pasticcera, sovrapporre l'altra metà del pan di spagna e ricoprire tutto in modo omogeneo con la crema al limone. Guarnire con fettine e foglie di limone.
NOTE: per ottenere le delizie mignon, utilizzare in alternativa alla tortiera le tipiche formette sferiche.

DOLCE MERINGATO

Dose per 8 persone
Ingredienti:
200 gr. di mandorle pelate e tostate
350 gr. di farina
100 gr. di zucchero
50 gr. di latte
3 uova e 1 tuorlo
165 gr. di burro morbido
1 cubetto di lievito di birra (25 gr.)
1 pizzico di sale
pangrattato q.b.
Per meringare:
50 gr. di zucchero a velo
1 albume

Preparazione:
Tritare le mandorle: 20 sec. vel. Turbo e metterle da parte. Imburrare uno stampo da plum-cake della capacità di 2 litri, cospargerlo di pangrattato e metà dose di mandorle tritate. Inserire nel boccale latte e lievito: 20 sec. vel. 4. Aggiungere farina e sale: 1 min. vel. 6. Lasciare lievitare l'impasto nel boccale fino a quando raddoppia il volume (circa 30 min). Incorporare poi il burro, tuorlo e zucchero: 30 sec vel. 8 e 1 min. vel. Spiga. Lasciarlo lievitare fino a quando raddoppia il suo volume. Lavorarlo ancora per 1 minuto a vel. Spiga. Versare il composto nello stampo e lasciarlo lievitare nuovamente fino a quando raggiunge il bordo. Cuocere in forno caldo a 180º per 45 minuti circa, sfornare su una griglia e lasciare raffreddare. Nel frattempo montare a neve l'albume unirvi delicatamente 20 gr. di zucchero a velo e le rimanenti mandorle. Mettere questo composto in una sacca da pasticceria con la bocchetta liscia e distribuirlo a ciuffetti su tutta la superficie del dolce. Porre nuovamente in forno a 200º per qualche minuto a dorare. E' un dolce molto delicato e buono.

GIRANDOLA NATALIZIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta frolla
1 dose di pasta sfoglia
150 gr. di marmellata di albicocche
400 gr. di mele sbucciate e affettate
120 gr. di burro morbido
100 gr. di mandorle
100 g di nocciole
50 gr. di gherigli di noci
50 gr. di pinoli
100 g di zucchero
3 uova
20 gr. di farina
1 bustina di vanillina
2 cucchiai di maraschino
1 pizzico di sale

Preparazione:
Preparare la pasta frolla e la sfoglia come da ricetta. Inserire nel boccale la frutta secca con lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Riunire il composto e aggiungere 100 gr. di burro, 2 uova, farina, vanillina e sale: 30 sec. vel. 3 e mettere da parte. Senza lavare il boccale posizionare la farfalla e inserire i restanti 20 gr. di burro, le mele e il maraschino: 5 min. 100º vel. 2. Stendere la frolla e foderare una tortiera a cerniera (diam. 26), imburrata e infarinata. Spalmare la marmellata, spargere il trito di frutta secca e disporre le mele sgocciolate. Stendere la sfoglia e coprire il dolce, pizzicando intorno al bordo le due paste, formando un cordoncino. Con un coltellino appuntito tracciare sulla superficie il disegno di una girandola. Spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere in forno preriscaldato a 200º per 50 minuti circa.

GIRELLA AL CIOCCOLATO

Dose per 6 persone
Ingredienti:
Per l’impasto:
6 uova
100 gr. di zucchero
200 gr. di farina
1 bustina di lievito
Per la farcitura:
250 gr. di crema di cioccolato

Preparazione:
Preparare la crema di cioccolato seguendo le indicazioni e mettere da parte. Inserire nel boccale uova, zucchero e farina: 1 min. vel. 5. Unire il lievito: 5 sec. vel. 5. Stendere su una placca (40x25) un foglio di carta forno e versare l’impasto allargandolo fintanto che copra tutta la superficie. Cuocere in forno preriscaldato a 200º per 10 min.: devono dorare solo i bordi. Sfornare e capovolgere il tutto su un canovaccio bagnato e strizzato; eliminare la carta forno, spalmare la crema di cioccolato su tutta la superficie e arrotolare nel senso della lunghezza mentre è ancora caldo. Fare raffreddare la girella, spolverizzarla di zucchero a velo e servirla tagliata a fette. E’ ottima anche farcita con marmellate a piacere.

MIGLIACCIO

Dose per 8 persone
Ingredienti:
300 gr. di latte
scorza di 1 limone
40 gr. di burro morbido
1 pizzico di sale
60 gr. di semolino
6 uova
300 gr. di ricotta
300 gr. di zucchero
1 cucchiaio di anice
1 fiala di aroma mille fiori

Preparazione:
Inserire nel boccale latte, burro, scorza di limone e sale: 6 min., 90°, vel. 4. Aggiungere il semolino: 1 min. e ½ 90°, vel. 4. Unire le uova, ricotta, zucchero e aromi: 40 sec. vel. 6 e 2 sec. vel. Turbo. Versare il composto in una teglia (diam. 26 cm), imburrata ed infarinata e cuocere in forno caldo a 180° per 55 min. circa. Servire freddo cosparso di zucchero a velo.

PLUM-CAKE ALL'ARANCIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
200 gr. di zucchero
300 g di farina
100 g di burro morbido
100 gr. di margarina morbida
4 uova
1 arancia
100 gr. di latte
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza sottile dell’arancia: 50 sec. vel. Turbo. Unire le uova, margarina, burro, latte e la polpa dell’arancia pelata a vivo e privata dei semi: 1 min. vel. 7. Aggiungere farina e sale: 1 min. vel. 7. a 20 secondi dal termine unire il lievito. Versare il composto in uno stampo da plum-cake (cap. 2 litri) imburrato ed infarinato e cuocere in forno caldo a 160º per 15 minuti e a 180º per altri 15 minuti.

PANETTONE FARCITO

Dose per 10 persone
Ingredienti:
1 panettone da 750 gr.
150 gr. di cioccolato fondente
1 cucchiaio di cacao amaro
250 gr. di panna montata
4 fogli di colla di pesce (8 gr.)
2 dosi di zabaione
brandy e passito a piacere

Preparazione:
Tagliare al panettone la parte superiore e tenerla da parte: servirà da coperchio. Con un coltello appuntito e seghettato, tagliare la mollica a 1 cm circa dalla crosta del panettone incidendo anche il fondo quindi sfilare il cilindro di pasta lasciando libero l'involucro esterno. Tagliare il cilindro a fette delle spessore di circa 2 cm, metterle a biscottare in forno. Rigirarle e toglierle quando cominceranno a colorirsi. Mettere a bagno in acqua la colla di pesce. Preparare lo zabaione seguendo le indicazioni e alla fine aggiungere la colla di pesce ben strizzata: 10 sec. vel. 4. Dividere lo zabaione in due parti e a quella rimasto nel boccale unire il cacao: 10 sec. vel. 4 e metterlo da parte. Quando le due creme saranno fredde, aggiungere delicatamente ad ognuna la panna montata. Appoggiare l'ultima fetta del panettone biscottato su un piatto, spruzzarla con un poco di brandy e passito mescolati insieme, stendervi la crema gialla, coprire con un'altra fetta di panettone sempre inzuppata di liquore, coprirla con la crema al cioccolato e continuare così fino ad esaurire gli ingredienti. Fare scivolare l'involucro esterno, bagnato anch'esso di liquore, sui dischi sovrapposti in modo di racchiuderli all'interno. Girare il piatto e appoggiare infine il cappello tenuto da parte. Inserire nel boccale il cioccolato fondente con 3 cucchiaiate di acqua: 4 min. 50º vel. 3, e versarlo sul dolce cercando di coprirlo uniformemente. Riporre il panettone in frigorifero fino al momento di portarlo in tavola.

PLUM-CAKE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
125 gr. di farina
125 gr. di burro morbido
120 gr. di zucchero
2 uova e 1 tuorlo
100 gr. di uvetta ammollata
40 gr. di canditi
2 cucchiai di rhum
scorza di 1 limone
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. Turbo. Unire burro e uova: 30 sec. vel. 6; aggiungere rhum, sale e farina: 20 sec. vel. 7, spatolando. Unire il lievito: 5 sec. vel. 5. Aggiungere l'uvetta ammollata, asciugata e infarinata, i canditi a pezzetti e amalgamare il tutto a vel. 1 per pochi secondi. Versare il composto in uno stampo da plum-cake (25x6), imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 160° per 10 min. e a 180° per altri 20 min. circa.

½ bustina di lievito

PASTIERA

Dose per 10 persone
Ingredienti:
Per la pasta frolla:
500 gr. di farina
150 gr. di strutto
2 uova
1 bustina di vanillina
200 gr. di zucchero
sale q.b.
Per il ripieno:
500 gr. di ricotta romana
500 gr. di grano precotto
200 gr. di latte
6 uova
300 gr. di zucchero
40 gr. di burro morbido
1 fiala di acqua di fiori di arancio
zucchero a velo a piacere.

Preparazione:
Preparare la pasta frolla: inserire tutti gli ingredienti nel boccale 40 sec. vel. 7. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 min. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale grano, latte e burro 10 min. 100° vel. 1, mettere da parte e lasciar raffreddare. Posizionare la farfalla e introdurre zucchero e uova, 12 min. 40° vel. 3. Versare 3/4 del composto in una ciotola. Lasciar raffreddare il rimanente composto e aggiungere ricotta, il grano messo da parte e l'acqua di fiori d'arancio; 20 sec. vel. 3; Infine unire il resto del composto amalgamando bene: 20 sec. vel. 3 spatolando. Stendere la pasta frolla e foderare con i ⅔ una teglia (diam. 30 cm) imburrata, tenendo i bordi alti 2 cm circa. Versare il contenuto del boccale, livellarlo bene, e decorare la superficie con listarelle ottenute dalla frolla rimasta, formando una grata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 min. circa. Servirla cosparsa di zucchero a velo. La pastiera è più gustosa se servita 2 o 3 giorni dopo averla preparata.

ROTOLO CROCCANTE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
300 gr. di farina
100 gr. di gherigli di noce
100 gr. di mandorle
100 gr. di uvetta
100 gr. di cedro candito
100 gr. di zucchero
100 gr. di olio
50 gr. di latte
1 uovo e 1 albume
50 gr. di zucchero a velo
100 gr. di rhum
50 gr. di marsala
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale mandorle, noci e frutta candita: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungere uvetta e rhum: 5 sec. vel. 2 e travasare in una ciotola a macerare. Introdurre nel boccale olio, zucchero, uovo e latte: 10 sec. vel. 4, aggiungere farina e sale: 20 sec. vel. 5. Togliere l’impasto dal boccale e riporlo per 30 minuti in frigorifero. Lavare ed asciugare il boccale e montare l’albume seguendo le indicazioni. Stendere l’impasto ricavandone una sfoglia molto sottile: coprirla con il trito di frutta macerato e scolato. Cospargere la frutta con un po’ di zucchero e bagnarla con il marsala. Arrotolare la pasta su se stessa chiudendone le estremità. Riporre il rotolo in una teglia imburrata, spennellarlo con l’albume a neve e ricoprirlo di zucchero a velo. Cuocere in forno preriscaldato a 200º per circa 1 ora. Lasciare raffreddare e servire.

PROFITEROLES

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta per beignets

Preparazione:
Preparare l'impasto dei beignets seguendo le indicazioni. Disporre sulla placca del forno ricoperta di carta da forno, delle palline di pasta grosse come

Dose per 6 persone
Ingredienti:
200 gr. di zucchero
scorza di 1 limone
4 uova
100 gr. di olio
300 gr. di farina
100 gr. di latte
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
pangrattato q.b.
zucchero a velo

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungere uova, olio, farina, latte e sale: 1 min. vel. 6. Unire il lievito: 10 sec. vel. 6. L'impasto dovrà risultare morbido quindi, se necessario, aggiungere un cucchiaio di latte. Versare il composto in una teglia (diam 28 cm), imburrata e cosparsa di pangrattato. Cuocere in forno caldo a 180º per 25 minuti. Servirla cosparsa di zucchero a velo.
NOTE: per una migliore presentazione si può servire la schiacciata con crema chantilly.

SFOGLIATA ALLA PANNA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
2 dosi di pasta sfoglia
2 dosi di crema chantilly
125 gr. di zucchero
2 cucchiai d'acqua
1 cucchiaio di liquore dolce
50 gr. di mandorle tritate grossolanamente
100 gr. di panna montata

Preparazione:
Preparare la sfoglia seguendo le indicazioni, stenderla in una sfoglia alta circa 2 cm e ricavarne 3 dischi di 25 cm di diametro. Disporre i dischi sulla placca del forno precedentemente inumidita, punzecchiarli con la forchetta e cuocere a 190º per 20 minuti. Toglierli dal forno e lasciarli raffreddare. Preparare la crema chantilly come da indicazioni e metterla da parte. Inserire nel boccale lo zucchero: 15 sec. vel. Turbo. Aggiungere acqua e liquore: 3 min. 100º vel. 1 e mettere da parte. Alternare uno strato di pasta sfoglia bagnato di questo sciroppo a uno strato di crema. Decorare con fiocchetti di panna montata e mandorle tritate grossolanamente.

SFOGLIATA ALL'UVA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta sfoglia
12 acini di uva bianca
12 acini di uva nera
350 gr. di crema chantilly

Preparazione:
Preparare la sfoglia come da ricetta stenderla in due dischi uguali dell'altezza di 3-4 mm. Metterli in due teglie imburrate (diam. 22 cm), punzecchiarli con una forchetta e cuocerli in forno preriscaldato a 180º per 15 minuti. Sformarli dorati e lasciarli raffreddare. Lavare bene e asciugare i chicchi d'uva. Preparare la crema chantilly. Stendere metà della crema chantilly su un disco di sfoglia. Tagliare a metà 6 acini di uva bianca e 6 di uva nera e metterli lungo il bordo alternandoli. Coprire con l'altro disco di sfoglia. Inserire la crema rimasta in una siringa e decorare il dolce con piccoli ciuffi. Su ogni ciuffetto di crema porre un acino di uva bianca e uno di nera.

STRUDEL DI MELE

Ingredienti:
Per l'impasto:
250 gr. di farina
50 gr. di burro
un uovo
1 tuorlo
un pizzico di sale
½ mis d'acqua
Per il ripieno:
1 kg di mele renette
20 amaretti sbriciolati
50 gr. di gherigli di noci
1 mis e ½ di zucchero
½ cucchiaino di cannella in polvere
50 gr di pinoli
100 gr di uvetta (ammollata per una ora)
½ mis. di marsala secco
scorza di limone grattugiata

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. Turbo. Unire burro e uova: 30 sec. vel. 6; aggiungere rhum, sale e farina: 20 sec. vel. 7, spatolando. Unire il lievito: 5 sec. vel. 5. Aggiungere l'uvetta ammollata, asciugata e infarinata, i canditi a pezzetti e amalgamare il tutto a vel. 1 per pochi secondi. Versare il composto in uno stampo da plum-cake (25x6), imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 160° per 10 min. e a 180° per altri 20 min. circa.

TORTA AI CANDITI

Dose per 10 persone
Ingredienti:
200 gr. di farina
250 gr. di fecola
260 gr. di burro morbido
200 gr. di canditi misti
200 gr. di mandorle pelate e tagliate a filetti
100 gr. di zucchero
100 gr. di zucchero a velo
100 gr. di uvetta
5 uova e 2 tuorli
scorza di 1 limone
1 misurino di brandy
1 pizzico di sale

Preparazione:
Mettere i canditi e l'uvetta in una ciotola, cospargerli con il brandy e lasciarli macerare. Inserire nel boccale, zucchero e scorza di ½ limone: 30 sec. vel. 6. Unire farina, 2 tuorli, 120 gr. di burro e sale: 25 sec. vel. 6. Stendere la pasta in una sfoglia sottile. Foderare con la pasta una teglia (diam 24 cm), imburrata e cuocere in forno caldo a 180º per 15 minuti. Lasciare raffreddare. Montare a neve ben ferma i 5 albumi come da ricetta e metterli da parte. Senza lavare il boccale, inserire tuorli e zucchero a velo: 10 sec. vel. 8. Aggiungere delicatamente gli albumi: 10 sec. vel. 3, spatolando. Unire la fecola, la scorza dell'altro ½ limone e il burro rimasto: 20 sec. vel. 5. Scolare i canditi e l'uvetta, distribuirli sul fondo della torta, versarvi sopra il composto e cospargere il tutto con le mandorle. Cuocere in forno ancora per 30 minuti a 180º. E' ottima gustata il giorno dopo.

TORTA AL CACAO

Dose per 6 persone
Ingredienti:
130 gr. di farina
100 gr. di burro morbido
130 gr. di zucchero
70 gr. di cacao amaro
2 uova
succo e scorza di 1 arancio
½ bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Montare a neve i 2 albumi seguendo le indicazioni e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire burro, zucchero e tuorli: 2 min. vel. 3. Aggiungere farina, cacao, arancia, sale e lievito: 20 sec. vel. 3 e, per ultimo, delicatamente, gli albumi a neve: 20 sec. vel. 1. Versare il composto in una teglia (diam. 22 cm), imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 180º per 40 minuti. Decorare a piacere con zucchero a velo oppure ciuffetti di panna montata.

TORTA AL CAFFE'

Ingredienti:
300 gr. di farina
170 gr. di zucchero
100 gr. di burro morbido
2 uova
2 tazzine di caffè
100 gr. di latte
1 bustina di lievito vanigliato
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale burro, zucchero, uova, caffè, latte e sale: 30 sec. vel. 4. Aggiungere, con lame in movimento la farina: 20 sec. vel. 6 e il lievito: 10 sec. vel. 6. Mettere il composto in una teglia (diam. 24 cm) imburrata ed infarinata e cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per 35 minuti. Lasciare riposare la torta in forno per 5 minuti. Servirla spolverizzata con zucchero a velo.

zucchero a velo q.b.

TORTA ALL’ARANCIA

Ingredienti:
1 yogurt magro
200 gr. zucchero
100 gr. olio di semi
250 gr. farina
scorza sottile di 1 arancia
polpa di 1 arancia senza pellicina
2 uova intere
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale.

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza d'arancia:10 sec. vel. Turbo, aggiungere tutti gli altri ingredienti:30 sec. vel. 5. Versare in una teglia o in uno stampo per ciambellone imburrati e infarinati. Infornare in forno già caldo a 180° per 30/35 minuti. Cospargere di zucchero a velo e servire con la salsa. Salsa all'arancia: 2 mis. di succo d'arancia, succo di mezzo limone, 1 tuorlo d'uovo, 20 gr. di burro, 150 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di maizena. Battere l'uovo con lo zucchero a vel. 3 per pochi secondi aggiungere la fecola e il succo delle arance inserire la farfalla e cuocere per 5 min. 80° vel. 1 fino a che non addensa. Mettere la crema ancora calda nella torta tagliata a metà.

TORTA AL MANDARINO

Ingredienti:
500 gr. di farina
200 gr. di zucchero
2 uova
6 mandarini
1 bustina di lievito
3 cucchiai di cannella
150 gr. di burro morbido
50 gr. di zucchero a velo (fatto con il Bimby).

Preparazione:
Spremere i mandarini. Inserire nel boccale il succo e la scorza degli stessi: 1 min. vel. Turbo. Aggiungere farina, uova, zucchero, burro, cannella e lievito: 1 min. vel. 6. Versare il composto in una teglia rotonda (diam. 26 cm). o rettangolare, imburrata ed infarinata e cuocere in forno caldo a 180° per 30 min. circa. Quando sarà fredda, spolverizzarla con zucchero a velo.

TORTA ALLO YOGURT

Ingredienti:
80 gr. di burro
200 gr. di zucchero
3 uova
scorza di mezzo limone
un pizzico di sale
1 vasetto di yogurt
300 gr. di farina con lievito

Preparazione:
Inserire nel bimby 80 gr. di burro e 200 gr. zucchero 20 sec. vel. 4; aggiungere 3 uova (4 se sono piccole) e la scorza di mezzo limone (o aroma al limone) e un pizzico di sale. 20 sec. vel. 4; poi un vasetto di yogurt bianco (da 125 gr.)15 sec. vel. 4. Aggiungere 300 gr. farina con il lievito (io uso quella della Spadoni, in quanto la farina è già mischiata al lievito) 30 sec. vel. 6.Infornare per 40 min. 180° (attenzione però alla cottura perché ogni forno è a se, comunque non apritelo prima di mezz'ora altrimenti c'è rischio che la torta si sgonfi).

TORTA AL PROFUMO DI ANANAS

Dose per 6 persone
Ingredienti:
50 gr. di farina

Preparazione:
Montare a neve gli albumi come da indicazione e mettere da parte. Inserire nel boccale l’ananas: 20

Dose per 10 persone
Ingredienti:
250 gr. di mandorle non pelate
250 gr. di cioccolato fondente
150 gr. di burro morbido
250 gr. di zucchero
5 uova
2 cucchiaini di lievito
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di cacao
rhum a piacere
1 pizzico di sale
zucchero a velo

Preparazione:
Tritare le mandorle: 30 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Tritare il cioccolato: 20 sec. vel. Turbo e unirlo alle mandorle. Inserire nel boccale burro, zucchero, uova, farina, cacao, sale e lievito: 15 sec. vel. 5. Unire cioccolato e mandorle: 20 sec. vel. 5, spatolando. Versare in una teglia rettangolare (24x32 cm.), imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 50 min. circa. Quando il dolce è ancora tiepido, bagnare la superficie con il rhum e quando sarà freddo, cospargerlo di zucchero a velo.

TORTA DELL'EPIFANIA

Dose per 10 persone
Ingredienti:
250 gr. di farina
50 gr. di burro morbido
50 gr. di zucchero
2 tuorli
1 cubetto di lievito di birra (25 gr.)
120 gr. di latte
scorza di 1 limone
1 pizzico di sale
Per la farcitura:
200 gr. di frutta secca mista (noci, nocciole, mandorle)
50 gr. di uvetta
100 gr. di zucchero
40 gr. di burro morbido
2 uova
100 gr. di panna fresca
50 gr. di rhum
scorza di 1 limone
2 cucchiaini di cannella

Preparazione:
Mettere a bagno l'uvetta nel rhum. Inserire nel boccale zucchero e scorza di 1 limone: 30 sec. vel. Turbo. Unire il latte: 1 min. 40º vel. 1. Aggiungere il lievito: 40 sec vel. 1, e poi farina e sale: 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Lasciare lievitare l'impasto finché raggiunga il bordo del coperchio. Unire i tuorli e burro: 30 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. Spiga. Mettere l'impasto in una ciotola coperta con un canovaccio e lasciarlo lievitare per 40 minuti circa. Tritare la frutta secca: 10 sec. vel. 3 e metter da parte. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Posizionare la farfalla, aggiungere il burro: 30 sec. vel. 2 e, con lame in movimento, aggiungere dal foro del coperchio uova e panna: 30 sec. vel. 2. Unire frutta tritata, uvetta strizzata e cannella: 30 sec. vel. 1. Stendere l'impasto su un foglio di carta forno infarinata, formando una sottile sfoglia rettangolare e distribuire il ripieno, lasciando libero un bordo di 3 cm circa. Arrotolare la torta su se stessa, aiutandosi con la carta forno, chiuderla bene ai lati e comprimere le estremità. Spennellare il rotolo ottenuto con gli albumi rimasti e porre in forno preriscaldato a 180º gradi per 50 minuti e a 150º per 15 minuti. Cospargere di zucchero a velo e cannella. Servire tiepido o freddo.
NOTE: la dose può essere raddoppiata e in questo caso formare 2 rotoli.

TORTA DI ALBICOCCHE SCIROPPATE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta brisè
100 gr. di mandorle pelate
70 gr. di zucchero
scorza di 1 limone
2 uova
200 gr. di panna
14 mezze albicocche sciroppate

Preparazione:
Preparare la brisè come da ricetta. Inserire nel boccale mandorle, zucchero e scorza di limone: 10 sec. vel. 6. Aggiungere uova e panna: 20 sec. vel. 4 e mettere da parte. Stendere la brisè e foderare una teglia (diam. 26 cm), imburrata e infarinata. Punzecchiare la pasta e cuocere in forno caldo a 180º per 20 minuti. Quando la pasta sarà fredda disporre sul fondo le mezze albicocche e versare il composto preparato precedentemente. Cuocere ancora in forno caldo a 180º per 40 minuti. E' ottima servita fredda.
NOTE: si possono sostituire le albicocche con pesche o ananas sciroppati.

TORTA DI AMARETTI

Dose per 8 persone
Ingredienti:
230 gr. di fecola di patate
200 gr. di zucchero
150 gr. di amaretti
4 uova
1 misurino di olio di semi
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Tritare gli amaretti: 10 sec vel. 8 e mettere da parte. Inserire nel boccale tutti gli altri ingredienti tranne il lievito: 1 min. vel. 6. Aggiungere gli amaretti tritati: 10 sec. vel. 6 e per ultimo il lievito: 10 sec. vel. 4 spatolando. Versare l'impasto in una teglia (diam. 26 cm), imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 180º per 40 minuti circa e a 200º per 10 minuti.
NOTE: volendo si può servire con crema inglese come da ricetta.

TORTA DI BANANE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
90 gr. di farina
75 gr. di fecola
500 gr. di banane
150 gr. di zucchero
200 gr. di gelatina di albicocche
4 uova
succo e scorza grattugiata di 1 limone
rhum a piacere
1 pizzico di sale

Preparazione:
Montare a neve gli albumi come da ricetta e metterli da parte. Inserire nel boccale tuorli, zucchero e scorza di limone: 1 min vel. 3. Aggiungere farina, fecola e sale: 2 min vel. 4. Con la spatola amalgamare delicatamente al composto gli albumi a neve e versarlo in una teglia (diam. 24 cm), imburrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 160º per 30 minuti circa. Sformare la torta quando è tiepida e lasciarla raffreddare su carta forno. Nel frattempo tagliare a fette le banane, bagnarle con succo di limone e un po' di rhum. Inzuppare la superficie della torta con altro rhum e adagiarvi le banane. Sciogliere la gelatina di albicocche nel boccale con un cucchiaio d'acqua: 50 sec. 70º vel. 2. spennellare con la gelatina la torta e rimetterla in forno a 160º per 15 minuti.

TORTA DI CAROTE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
300 gr. di carote mondate e a pezzetti
300 gr. di mandorle
300 gr. di zucchero
scorza di ½ limone
4 uova
80 gr. di farina
½ bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Tritare le mandorle: 20 sec. vel. Turbo, e metterle da parte. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. Turbo. Unire dal foro del coperchio, con lame in movimento a vel. 6, le carote: 20 sec. vel. Turbo e riunire il composto con la spatola. Aggiungere le uova: 10 sec. vel. 7, poi farina, mandorle, sale e per ultimo il lievito: 30 sec. vel. 7. Versare il composto in una tortiera (diam. 26 cm), imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo a 160° per 10 min. e a 180° per 40 min. circa. E' ottima fredda e si mantiene morbida per molti giorni

TORTA DI CASTAGNE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
100 gr. di uvetta
1 misurino di maraschino
150 gr. di cioccolato fondente
300 gr. di farina di castagne
2 uova
100 gr. di zucchero
300 gr. di latte
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Tritare grossolanamente il cioccolato: 5 sec. vel. Turbo e metterlo da parte. Introdurre nel boccale le uova: 20 sec. vel. 3. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3, uno per volta tutti gli altri ingredienti compreso il cioccolato tritato: 2 min. vel. 2, spatolando. Versare il composto in una tortiera (diam. 28 cm), imburrata e infarinata, e cuocere in forno preriscaldato a 200º per 40 minuti circa.

TORTA DI CILIEGE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
100 gr. di farina
300 gr. di ciliegie mature
170 gr. di zucchero
150 gr. di burro morbido
2 uova e 2 tuorli
70 gr. di mandorle pelate e tostate

Preparazione:
Tritare le mandorle: 20 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale il burro: 1 min. vel. 4. Aggiungere uova, farina, 150 gr. di zucchero e le mandorle tritate: 1 min. vel. 7. Versare il composto in una teglia (diam. 22 cm), imburrata e infarinata e livellarlo con la spatola. Snocciolare le ciliegie, tagliarle a metà, cospargerle con lo zucchero rimasto e disporle sulla torta. Cuocere in forno caldo a 180° per 40 min. circa. Servire la torta fredda.

TORTA DI COCCO

Dose per 6 persone
Ingredienti:
150 gr. di farina di cocco
150 gr. di zucchero
3 uova
100 gr. di burro morbido
50 gr. di fecola di patate
1 bustina di vanillina
scorza di ½ limone
1 cucchiaio di rhum
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 10 sec. vel. 9. Unire tutti gli altri ingredienti tranne il lievito: 20 sec. vel. 6 ed aggiungere il lievito: 10 sec. vel. 6 spatolando. Versare il composto in una tortiera (diam. 24 cm), imburrata ed infarinata e cuocere in forno caldo a 160° per 20 min. e a 180° per 15 min. circa.

TORTA DI COCCO AL CACAO

Dose per 8 persone
Ingredienti:
350 gr. di farina di cocco
200 gr di zucchero
75 gr di cacao amaro
50 gr di burro morbido
5 uova
100 gr. di marsala
50 gr. di mandorle
200 gr. di latte
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Tritare le mandorle: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungere uova, burro, zucchero, latte, marsala, cacao e sale 20 sec. vel. 4 e infine lievito e vanillina: 6 sec. vel. 4. Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 2, la farina di cocco: 30 sec. vel. 4, spatolando. Versare l'impasto in una tortiera (diam. 26 cm) imburrata e infarinata e livellarlo con la spatola bagnata. Cuocere in forno caldo a 200º per 40 minuti. Lasciare raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.

TORTA DI FICHI E UVA

Ingredienti:
120 gr. di farina
100 gr. di zucchero
2 uova
100 gr. di latte
8 fichi
1 grappolo di uva
1 pezzetto di scorza di limone
1 cucchiaio di rhum
Per il caramello:
1 mis. di zucchero

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere le uova 15 sec. vel. 6. Unire la farina, latte e rhum: 10 sec. vel. 5. Preparare separatamente un caramello con 1 mis. di zucchero e 1 cucchiaio di acqua e versarlo in una tortiera (diam. 22 cm) imburrata. Sbucciare i fichi e tagliarli a spicchi. Lavare l'uva e asciugarla. Adagiare la frutta nello stampo e versarvi sopra il composto. Cuocere in forno caldo a 180° per 1 ora, lasciare intiepidire e sformare.

TORTA DI FRAGOLE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 pan di spagna
1 dose di crema pasticcera o crema chantilly
300 gr. di grosse fragole
50 gr. di zucchero
50 gr. di mandorle pelate
½ misurino di cointreau
200 gr. di panna montata
succo di 1 limone

Preparazione:
Preparare il pan di spagna come da ricetta preferibilmente il giorno prima. Preparare la crema pasticcera o chantilly seguendo le indicazioni e mettere da parte. Lavare, asciugare, tagliare a metà le fragole e farle macerare con zucchero, limone e liquore per 20 minuti. Preparare la panna montata e metterla in frigorifero. Tritare grossolanamente le mandorle: 5 sec. vel. 4. Tagliare a metà il pan di spagna, bagnare il disco inferiore con ⅔ del succo di macerazione delle fragole e spalmare metà della crema pasticcera o chantilly. Appoggiare l'altra metà del disco, inzupparlo con il rimanente liquido e coprirlo con la restante crema. Distribuire le fragole sulla superficie del dolce e decorare la torta con ciuffetti di panna montata e mandorle tritate. E'

molto bella e ottima servita fredda.

.TORTA DI LAMPONI

Dose per 6 persone
Ingredienti:
70 gr. di farina
80 gr. di fecola
150 gr. di zucchero
40 gr. di burro morbido
4 uova
½ bustina di lievito
1 pizzico di sale
Per farcire:
200 gr. di lamponi
150 gr. di marmellata di lamponi
20 gr. di zucchero a velo
200 gr. di panna
½ mis. di Cherry Brandy.

Preparazione:
Posizionare la farfalla e inserire 2 albumi e 1 pizzico di sale 2 min. vel. 2-3 e mettere da parte. Lasciare la farfalla, inserire zucchero, due tuorli e 2 uova 2 min. vel. 3. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3, burro, farina, fecola, sale e lievito 40 sec. vel. 3. Incorporare delicatamente gli albumi: 20 sec. vel. 1. Versare in una tortiera (diam. 24 cm), imburrata e infarinata, e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 20 min. e a 180° per 10 minuti. Lasciare raffreddare la torta, sformarla e tagliarla a metà orizzontalmente. Spalmare la metà sottostante con la marmellata diluita con il liquore, ricomporla e coprirla con i lamponi. Posizionare la farfalla e inserire la panna nel boccale ben freddo: 45 sec. vel. 2-3. Se necessario aumentare il tempo di pochi secondi. Aggiungere lo zucchero a velo e con l'aiuto di una siringa decorare la superficie della torta.

TORTA DI MAIS E FRUTTA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
250 gr. di farina di mais macinata fine
750 gr. di acqua
50 gr. di olio
40 gr. di farina bianca
2 mele sbucciate e affettate
30 gr. di gherigli di noci
30 gr. di pinoli
2 uova
130 gr. di zucchero
scorza grattugiata di 1 limone
½ misurino di Mistrà o Anisette
30 gr. di pangrattato
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale acqua, olio e sale: 8 min. 100º vel. 1. Con le lame in movimento a vel. 3, versare dal foro del coperchio la farina di mais: 1 min. vel. 3. Terminare la cottura: 30 min. 90º vel. 1. Aggiungere zucchero, farina bianca e scorza di limone: 1 min. vel. 8 spatolando. Unire uova e liquore: 1 min. vel. 8. Aggiungere pinoli, noci e mele: 20 sec. vel. 8. Ungere con olio uno stampo (diam. 26 cm) cospargerlo di pangrattato e versarvi il composto, livellandolo bene. Cuocere in forno preriscaldato a 200º per 30 minuti circa. Lasciare raffreddare il dolce prima di sformarlo e servirlo freddo.

TORTA DI MANDORLE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
4 amaretti
scorza di 1 limone
250 gr. di farina
125 gr. di burro morbido
250 gr. di zucchero
2 cucchiaini di lievito
1 pizzico di sale
10 gr. di miele
2 uova
300 gr. di mirtilli
½ mis. di maraschino
100 gr. di marmellata di albicocche o gelatina di frutta
zucchero a velo

Preparazione:
Procedere come per la ricetta della "Torta di noci".

TORTA DI MELE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
600 gr. di mele golden o renette
200 gr. di zucchero
50 gr. di nocciole
1 limone
3 uova
1 vasetto di yogurt
70 gr. di margarina morbida
200 gr. di farina
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Pelare e affettare le mele e irrorarle con succo di limone. Inserire nel boccale zucchero, scorza di limone e nocciole: 10 sec. vel. urbo. Unire le uova, yogurt, margarina, farina, sale e lievito: 30 sec. vel. 7. Versare metà impasto in una tortiera (diam cm 26) imburrata e infarinata; disporre uno strato di mele, ricoprire con il restante impasto e terminare con un altro strato di mele. Cuocere in forno caldo a 180º per 5 minuti. Sformare delicatamente la torta quando è fredda e disporla su un piatto da portata.

TORTA DI NOCI

Dose per 6 persone
Ingredienti:
350 gr. di gherigli di noci
300 gr. di zucchero
4 uova
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale

Preparazione:
Montare gli albumi a neve seguendo le indicazioni di base e mettere da parte. Inserire nel boccale asciutto zucchero e noci: 20 sec. vel. 8. Unire tuorli, sale e vanillina: 20 sec. vel. 5. Aggiungere delicatamente gli albumi 20 sec. vel. 1, spatolando. Raccogliere delicatamente il composto con la spatola e versarlo in una tortiera (diam. 24 cm), foderata con carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 160º per 30 minuti e 180º per 20 minuti. Quando la torta sarà fredda spolverizzare con zucchero a velo.

TORTA DI MIRTILLI

Dose per 6 persone
Ingredienti:
4 amaretti
scorza di 1 limone
250 gr. di farina
125 gr. di burro morbido
250 gr. di zucchero
2 cucchiaini di lievito
1 pizzico di sale
10 gr. di miele
2 uova
300 gr. di mirtilli
½ mis. di maras-chino
100 gr. di marmellata di albicocche o gelatina di frutta
zucchero a velo

Preparazione:
Tritare gli amaretti: 5 sec. vel. 4 e metterli da parte. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. 9. Unire burro, uova, miele, farina, lievito e sale: 30 sec. vel. 4. Avvolgere la pasta in un foglio di carta forno e riporla in frigorifero per 20 min. circa. Far macerare i mirtilli in una ciotola con il liquore. Stendere la pasta e foderare una teglia (diam. 24 cm.), imburrata e infarinata, punzecchiando con la forchetta. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Inserire nel boccale la marmellata con un cucchiaio di acqua: 2 min. 50° vel. 2, stenderne un poco sulla pasta cotta e cospargere con gli amaretti sbriciolati. Unire la marmellata rimasta ai mirtilli scolati dal liquore e disporre questi ultimi al centro della torta. Cospargere i bordi con zucchero a velo e servire.

TORTA DI NOCCIOLE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
250 gr. di farina
125 gr. di burro morbido
150 gr. di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
200 gr di nocciole
3 uova
1 bustina di lievito
½ misurino di latte
1 pizzico di sale
Per la farcitura:
6 cucchiai di marmellata di pesche o albicocche
Per la copertura:
2 cucchiai di marmellata
50 gr. di nocciole tritate

Preparazione:
Tritare le nocciole: 10 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale zucchero e burro: 1 min. vel. 3. Unire uova, zucchero vanigliato e sale: 20 sec. vel. 3.Aggiungere dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 5, farina, latte, lievito e nocciole: 50 sec. vel. 5, spatolando. Versare il composto in una tortiera (diam. 24 cm), imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 160º per 10 minuti e 180º per 30 minuti circa. Tagliare orizzontalmente la torta raffreddata e farcire con la marmellata. Guarnire superficie e bordo con marmellata e cospargere di nocciole tritate.

TORTA DI NOCI E CAROTE

Dose per 10 persone
Ingredienti:
250 gr. di farina
200 gr. di burro morbido
200 gr. di carote
300 gr. di zucchero
80 gr. di gherigli di noci
4 uova
scorza di ½ arancia
1 misurino di acqua tiepida
1 pizzico di cannella e noce moscata
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Tritare le noci. 10 sec. vel. Turbo. Unire, dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 6, carote pelate e lavate, scorza d'arancia e zucchero: 1 min. vel. Turbo. ggiungere acqua tiepida, uova, noce moscata e cannella 1 min. vel. 6. Riunire il composto con la spatola e inserire burro, farina, lievito e sale: 30 sec. vel. 6. Versare il composto in uno stampo rettangolare (26x38), imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo 180º per 50 minuti circa.

TORTA DI PANE

Ingredienti:
150 gr. di pane secco
100 gr. di biscotti secchi
100 gr. di zucchero
1 cucchiaio di cacao amaro
1 uovo
50 gr. di uvetta
30 gr. di pinoli
400 gr. di latte
brandy a piacere

Preparazione:
Far macerare il pane secco a pezzetti in un ciotola coperto con il latte. Tritare i biscotti, 10 sec. vel. 9. Unire pane inzuppato con il latte, cacao, zucchero e uovo: 50 sec. vel. 6 spatolando. Aggiungere l'uvetta precedentemente ammorbidita con un po' di brandy, i pinoli e amalgamare il tutto con la spatola. Versare il composto in una teglia (diam. 26 cm) imburrata ed infarinata. Cuocere in forno caldo a 180° per 1 ora circa.

TORTA DI PAN GRATTATO

Ingredienti:
200 gr. di pangrattato
100 gr. di cioccolato fondente
100 gr. di zucchero
200 gr. di amaretti
3 uova
250 gr. di panna fresca
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Tritare il cioccolato: 20 sec. vel. 5 e metterlo da parte. Inserire nel boccale zucchero e uova: 20 sec. vel. 4. Aggiungere dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 3, pangrattato, panna, amaretti, cioccolato e sale: 1 min. e ½, vel. 5, spatolando. Aggiungere il lievito: 10 sec. vel. 4, spatolando. Riunire il composto e versarlo in una teglia (diam. 24 cm) imburrata ed infarinata. Cuocere in forno caldo a 180° per 50 min. circa.

TORTA DI PERE ALLE NOCI

Dose per 8 persone
Ingredienti:
50 gr. di zucchero
100 gr. di farina
60 gr. di fecola
130 gr. di burro morbido
2 uova intere
10 noci sgusciate
100 gr. di zucchero a velo
1 bustina di zucchero vanigliato
5 pere sciroppate
½ bustina di lievito
3 cucchiai di brandy
3 cucchiai di madera

Preparazione:
Tritare le noci con 50 gr. di zucchero: 5 sec. vel. 4 e mettere da parte. Introdurre nel boccale zucchero a velo e burro: 1 min. e ½, 40° vel. 2. Fermare l'apparecchio ed aggiungere, pesando, farina e fecola; unire uova, brandy e lievito: 30 sec. vel. 5, spatolando. Versare il composto in una tortiera (diam. 24 cm.), imburrata e infarinata. Disporre sopra l'impasto le pere sgocciolate e tagliate a spicchi. Cospargere con lo zucchero vanigliato, spruzzare con il madera e distribuire il trito di noci su tutta la superficie. Cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti. Volendo si possono sostituire le pere sciroppate con pere fresche e ben mature.

TORTA DI PINOLI

Dose per 8 persone
Ingredienti:
400 gr. di farina
200 gr. di burro morbido
200 gr. di zucchero
2 uova e 1 tuorlo
50 gr. di marsala
1 pizzico di sale
Per la crema:
50 gr. di pinoli
100 gr. di farina
150 gr. di zucchero
4 tuorli
1 litro di latte
1 bustina di vanillina
20 gr. di burro morbido

Preparazione:
Inserire nel boccale uova e zucchero: 30 sec. vel. 4. Aggiungere il burro: 30 sec. vel. 4 e unire farina, marsala e sale: 1 min. vel. 5.Togliere l’impasto, avvolgerlo in carta forno e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 minuti. Preparare la crema mettendo nel boccale farina, zucchero, tuorli, latte e vanillina: 10 min. 90º vel. 4. Aggiungere burro e pinoli: 1 min. vel. 1. stendere ⅔ dell’impasto e ricoprire una teglia (diam. 26 cm) imburrata e infarinata, tenendo i bordi alti almeno 3 cm. Riempirla con la crema raffreddata e decorare la superficie con striscioline di pasta seguendo le indicazioni di base. Cuocere in forno caldo a 180º per 40 minuti circa. E’ ottima servita fredda.

TORTA DIPLOMATICA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
2 dosi di pasta sfoglia
1 pan di spagna
1 dose di crema pasticcera
200 g di marmellata a piacere
30 g di zucchero
kirsch q.b.
zucchero a velo q.b.

Preparazione:
Preparare il pan di spagna seguendo le indicazioni, preferibilmente il giorno prima. Preparare la crema pasticcera come da ricetta e mettere da parte. Fare la pasta sfoglia seguendo le indicazioni, stenderla con il matterello, ricavarne due rettangoli (20x28 cm) e riporli su una teglia con carta forno. Cuocerli in forno preriscaldato 200º per 10 minuti e lasciarli raffreddare. Inserire nel boccale marmellata, due cucchiai d'acqua e zucchero: 3 min. 80º vel. 2. Disporre un rettangolo di pasta sfoglia su un vassoio e ricoprirlo con un po' di marmellata. Aggiungere uno strato di crema, coprire con fettine di pan di spagna e irrorare con un po' di liquore. Ricoprire con uno strato di marmellata e di crema e proseguire così a strati, fino a terminare gli ingredienti. Ultimare con un secondo rettangolo di pasta sfoglia e cospargere con abbondante zucchero a velo. E' ottima servita fredda ed è adatta per occasioni importanti.

TORTA DI RICOTTA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
500 gr. di ricotta
150 gr. di zucchero
50 gr. di farina
1 uovo
50 gr. di latte
100 gr. di uvetta
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
½ misurino di brandy
1 pizzico di sale

Preparazione:
Mettere a bagno l'uvetta nel brandy per 15 minuti circa. Inserire tutti gli altri ingredienti nel boccale: 15 sec. vel. 4. Strizzare e asciugare bene l'uvetta, aggiungerne metà all'impasto e versarlo in una teglia (diam. 24 cm) imburrata e infarinata. Spargere la rimanente uvetta sulla superficie della torta e cuocerla in forno caldo a 160º per 40 minuti circa.

TORTA MARGHERITA

Ingredienti:
120 gr farina
120 gr fecola
200 gr zucchero
6 uova
succo di ½ limone
1 bustina vanillina
1 bustina lievito
1 pizzico sale

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero : 20 sec. vel. Turbo. Unire le uova 20 sec. vel. 4. Aggiungere farina, fecola, succo di limone, vanillina e sale: 40 sec. vel. 5. Unire il lievito: 2 sec. vel. 5. Versare l'impasto in una teglia (diam. 26 cm. e alta 4 cm.) imburrata ed infarinata e cuocere a forno caldo a 160° per 10 min. poi a 180° per 15 min. ed infine a 200° per altri 10 minuti. Sformare, lasciare raffreddare e spolverizzare di zucchero a velo.

TORTA DI RISO

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 litro di latte
200 gr. di riso
300 gr. di zucchero
6 uova
100 gr. di mandorle
100 gr. di cedro candito
100 gr. di amaretti
50 gr. di zucchero vanigliato
¾ di misurino di caffè ristretto
scorza di 1 limone
1 misurino di liquore mandorla amara
½ misurino di liquore all'anice
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale latte e sale: 11 min. 90º vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Terminata la cottura aggiungere 200 gr. di zucchero e lo zucchero vanigliato: 30 sec. vel. 1; travasarlo in una ciotola e lasciar riposare per 12 ore. Inserire nel boccale i rimanenti 100 gr. di zucchero: 40 sec. vel. Turbo, inserendo dal foro del coperchio la scorza di limone. Aggiungere cedro, amaretti e mandorle: 30 sec. vel. 7. Incorporare il trito al riso, mescolando bene aiutandosi con la spatola. Introdurre nel boccale le uova: 10 sec. vel. 6 e unirle al riso. Aggiungere il caffè, mezzo misurino di mandorla amara e mescolare finché il tutto si sarà ben amalgamato. Imburrare una teglia rettangolare (30x22 cm) cospargerla con zucchero, versarvi il composto, livellarlo bene e cuocere in forno preriscaldato a 180º per 5 minuti circa. A fine cottura forare con uno stecchino la torta, bagnarla con la mandorla amara rimasta e l'anice. Servire la torta fredda, avendo cura di lasciarla insaporire con i liquori per almeno una notte.

TORTA DI ROSE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
300 gr. di farina
3 tuorli
1 cucchiaio di zucchero
scorza di 1 limone
150 gr. di latte
1 cubetto di lievito di birra (25 gr.)
3 cucchiai d'olio
1 pizzico di sale
Per la farcitura:
150 gr. di burro morbido
150 gr di zucchero

Preparazione:
Preparare la farcitura lavorando il burro e lo zucchero: 1 min. vel. 3 e metterla da parte. Inserire nel boccale asciutto zucchero e scorza di limone: 15 sec. vel. Turbo. Unire il latte, olio, lievito e tuorli: 10 sec. vel. 7. Aggiungere farina e sale: 30 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. Spiga. Versare l'impasto sul piano di lavoro, stenderlo dando la forma di un rettangolo e spalmarlo con la farcitura. Arrotolare la pasta, tagliare dei tronchetti di 4 cm. circa, chiuderli nella parte inferiore e sistemarli in una tortiera (diam. 26 cm) imburrata e infarinata. Disporre un tronchetto al centro e gli altri a corona ben distanziati tra loro. Lasciare lievitare il tutto ben coperto per più di 1 ora e cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti a 200º e per altri 15 minuti a 180º. E' ottima servita tiepida.

TORTA DI SUSINE ALLA CREMA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
2 cucchiai di zucchero
300 gr. di acqua
600 gr di susine mature

Preparazione:
Inserire nel boccale 300 gr. di acqua e 2 cucchiai di zucchero: 5 min. 100º vel. 1. Posizionare la farfalla e aggiungere le susine private del nocciolo e tagliate a spicchi: 3 min. 100º vel. 1. Scolarle e metterle da parte. Introdurre nel boccale lo zucchero rimasto e le

Dose per 8 persone
Ingredienti:
300 gr. di farina
150 gr. di zucchero
50 gr. di burro morbido
100 gr di latte
2 uova
1 bustina di lievito
½ mis. di vino bianco
1 pizzico di sale
Per farcire:
1 mela
4 cucchiai di marmellata a piacere
4 cucchiai di rhum
50 gr. di uvetta
6 amaretti
30 gr. di burro morbido

Preparazione:
Mettere nel boccale uova e zucchero: 30 sec. vel. 6.Aggiungere burro, farina, lievito, sale, vino e latte: 30 sec. vel. 6. Versare in una teglia (diam. 24 cm) imburrata e infarinata, metà dell'impasto. Disporre su di esso la mela tagliata a fettine molto sottili, la marmellata diluita con 2 cucchiai di rhum, l'uvetta ammollata in acqua tiepida, strizzata e infarinata e gli amaretti sbriciolati. Disporre qua e là dei fiocchetti di burro e 2 cucchiai di liquore. Coprire con il rimanente impasto e cuocere in forno caldo a 180º per 55 minuti. Sfornare e disporre su un piatto da torta quando è fredda.

TORTA MARMORIZZATA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
270 gr. di farina
200 gr. di zucchero
100 gr. di burro morbido
3 uova
100 gr. di latte
½ mis. di cacao amaro
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero, burro molto morbido, uova e latte 30 sec. vel. 6. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 farina, sale, e per ultimo il lievito 20 sec. vel. 6.Versare metà dell'impasto in uno stampo da plum-cake (25 cm) imburrato e infarinato. Aggiungere al composto rimasto nel boccale il cacao 20 sec. vel. 6. Versare questo impasto sul primo e muoverlo delicatamente con la lama di un coltello. Cuocere in forno caldo a 160° per 20 min. e a 180° per altri 20 min. circa.

TORTA FARCITA AL CAFFE'

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 pan di spagna
1 dose di crema pasticcera
50 gr. di burro morbido
Per lo sciroppo:
1 misurino di acqua
½ misurino di maraschino
50 gr. di zucchero
Per la copertura:
150 gr di burro morbido
75 gr. di zucchero a velo
1 misurino di caffè ristretto
50 gr. di mandorle tostate e tritate grossolanamente

Preparazione:
Preparare il pan di spagna seguendo le indicazioni preferibilmente il giorno prima. Preparare la copertura: posizionare la farfalla e inserire lo zucchero a velo e burro: 30 sec. vel. 1.Aggiungere il caffè: 2 min. vel. 2-3, togliere e mettere in frigorifero. Preparare la farcitura: fare la crema pasticcera come da ricetta e quando sarà tiepida aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, il burro: 1 min. vel. 5, togliere e mettere da parte. Preparare lo sciroppo: inserire nel boccale acqua e zucchero 3 min. 60º vel. 1 e, 20 secondi prima del termine aggiungere dal foro del coperchio il maraschino. Tagliare ora il pan di spagna in 3 dischi. Bagnare ogni disco con lo sciroppo e spalmarlo con la crema pasticcera. Rimettere le fette di pan di spagna una sull'altra. Coprire leggermente i bordi con la crema al caffè e, aiutandosi con una siringa, decorare tutta la superficie del dolce con ciuffetti di crema al caffè. Decorare i bordi della torta con le mandorle tritate e la superficie con qualche chicco di caffè.

TORTA MARGHERITA FARCITA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 torta margherita
1 dose di crema pasticcera
200 gr. di marmellata di albicocche
liquore dolce q.b. diluito con acqua
Per guarnire:
ciliegine e cedro canditi

Preparazione:
Preparare la torta margherita come da ricetta precedente e lasciarla ben raffreddare. Fare la crema pasticcera seguendo le indicazioni aumentando però la maizena di 10 gr. e lasciarla raffreddare. Tagliare la torta margherita in 3 dischi uguali e bagnarli di liquore. Inserire nel boccale la marmellata con un cucchiaio d'acqua: 10 sec. vel. 4. Spalmare sul primo disco metà della crema, appoggiarvi il secondo e spalmarlo con la marmellata. Sovrapporre il terzo disco e coprirlo completamente con la crema rimasta. Decorare la superficie con le ciliegine candite e il cedro tagliato a fettine sottili. E' buona ed elegante.

TORTA MIMOSA

Dose per 10 persone
Ingredienti:
1 pan di spagna
1 dose di crema pasticcera
500 gr. di ananas sciroppato
500 gr. di panna montata

Preparazione:
Preparare il pan di spagna seguendo le indicazioni preferibilmente il giorno prima. Preparare la crema pasticcera come da ricetta travasarla in una ciotola e lasciare intiepidire. Tagliare a metà il pan di spagna in due dischi. Disporre un disco su un piatto da portata, inzupparlo con il succo d'ananas, mettere la crema su tutta la superficie e su di essa disporre le fette di ananas. Montare la panna e con essa ricoprire tutta la torta. Privare della crosta l'altra metà del pan di spagna e inserire nel boccale la mollica: 2 sec. vel. 3. Cospargere con il trito la panna montata disposta sulla torta e servire subito.

TORTA PARADISO

Ingredienti:
300 gr. di fecola di patate
300 gr. di zucchero
200 gr. di burro morbido
6 uova
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
zucchero a velo q.b
Per la crema:
100 gr. di zucchero
1 bustina di vanillina
500 gr. di latte
1 uovo
1 misurino di farina

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero: 15 sec. vel. Turbo e aggiungere le uova: 1 min. vel. 5. Unire il burro: 20 sec. vel. 5 e 30 sec. vel. 7. Aggiungere fecola, sale e lievito: 30 sec. vel. 5. Versare il composto in una tortiera (diam. 28 cm), imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min. a 180° per 15 min. e a 200° per 10 min.. Sfornare il dolce, lasciarlo riposare pochi minuti, capovolgerlo su un piatto da portata e spolverizzare con zucchero a velo. Servire con una buona tazza di the. Per la crema al latte (per la paradiso), polverizzare 100 gr. di zucchero con una bustina di vanillina 30 sec. vel. Turbo. Unire 500 gr. di latte, 1 uovo, 1 misurino di farina e cuocere 8 min. a 80° vel. 4. Farla raffreddare ed aggiungere 3 cucchiai di panna montata 20 sec. vel. 3.

TORTA SECCA DI RICOTTA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
300 gr. di ricotta
300 gr. di farina
300 gr. di zucchero
3 uova
scorza di 1 limone
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
zucchero a velo

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e limone 20 sec. vel. Turbo. Unire ricotta sale e uova 20 sec. vel. 6 spatolando. Aggiungere la farina dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 6 per 30 sec. Aggiungere il lievito e amalgamare 6 sec. vel. 6. Versare l'impasto in una teglia (diam. 24 cm), imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo a 180° per 45 min. circa. Servire la torta cosparsa di zucchero a velo.

TORTA PER TROVARE MARITO

Dose per 10 persone
Ingredienti:
300 gr. di farina di cocco
300 gr. di zucchero
6 uova
200 gr. di burro morbido
100 gr. di fecola di patate
2 bustine di vanillina
scorza d 1 limone
2 cucchiai di rhum
2 bustine di lievito
1 pizzico di sale
zucchero a velo
Per la crema:
½ dose di crema pasticcera
20 gr. di farina di cocco

Preparazione:
Mettere nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti tranne il lievito: 1 min. vel. 7 spatolando. Aggiungere il lievito sempre spatolando: 30 sec. vel. 7. Dividere l'impasto in 2 tortiere (diam. 24 cm) imburrate e infarinate e cuocere in forno caldo a 180º per 45 minuti. Preparare la crema seguendo le indicazioni e a fine cottura unire la farina di cocco: 10 sec. vel. 5 e farla raffreddare. Disporre una torta su un piatto da portata, ricoprirla di crema e sovrapporre l'altra torta. Terminare spolverizzando di zucchero a velo.

TORTA RICCA DI RICOTTA

Ingredienti:
250 gr. ricotta
200 gr. farina
200 gr. zucchero
50 gr. burro morbido
50 gr. uvetta
50 gr. cioccolato fondente
50 gr. frutta candita a pezzi
2 uova
1 bustina vanillina
1 bustina lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale il cioccolato fondente 10 sec. vel. 5 e mettere da parte. introdurre uova zucchero burro ricotta e sale 30 sec. vel. 4 spatolando. Far cadere a pioggia dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel. 4 farina vanillina e lievito in polvere 40 sec. vel. 4. Unire l'uvetta precedentemente messa a bagno in un po' di brandy il cioccolato e la frutta 20 sec. vel. 2 spatolando. Versare in uno stampo da 24 cm e cuocere in forno preriscaldato a 170/180° per 35/45 minuti.

TORTA ROVESCIATA DI ANANAS

Dose per 8 persone
Ingredienti:
70 gr. di burro morbido
50 gr. di zucchero di canna
500 gr. di ananas sciroppato
200 gr. di zucchero
scorza di ½ limone
5 uova
200 gr. di farina
1 pizzico di sale
½ mis. di succo di ananas
1 bustina di lievito
ciliegie candite q.b.

Preparazione:
Mettere il burro in una tortiera (diam. 28 cm) e scioglierlo in forno tiepido. Disporre sul burro sciolto lo zucchero di canna, distribuendolo in modo uniforme, e adagiarvi le fette di ananas sgocciolate. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. 8. Unire uova, farina, sale e succo di ananas: 40 sec. vel. 4. Aggiungere il lievito: 10 sec. vel. 5. Versare il composto nella teglia, sopra le fette di ananas. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 min. e a 200° per 30 min. circa. Capovolgere sul piatto da portata quando è ancora calda. Servire la torta ben fredda guarnita con ciliegie candite.
NOTE: si può preparare il giorno prima e conservare coperta in frigorifero.

TORTA SABBIOSA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
150 gr. di farina
150 gr. di fecola di patate
300 gr. di burro morbido
300 gr. di zucchero
4 uova
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Montare a neve gli albumi e metterli da parte. Inserire nel boccale burro e zucchero 1 min. vel. 3 e aggiungere uno per volta i tuorli 1 min. vel. 3. Unire farina, fecola e lievito 1 min. e vel. 3. Incorporare delicatamente aiutandosi con la spatola, gli albumi e versare l'impasto in una teglia (diam. 26), imburrata ed infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. E' ottima servita fredda, spolverizzata di zucchero a velo.

TORTA SEMPLICE PER IL THE

Ingredienti:
250 gr. di zucchero
100 gr. di burro morbido
3 uova
100 gr. di latte
30 gr. di farina
150 gr. di fecola di patate
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Unire il burro, uova, latte, vanillina e sale: 30 sec. vel. 6. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, farina e fecola: 15 sec. vel. 4 e 15 sec. vel. 7. Unire il lievito: 6 sec. vel. 4. Aiutandosi con la spatola, amalgamare l'impasto e versarlo in una teglia (diam. 24 cm) imburrata ed infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min.

TORTA STELLA

Ingredienti:
150 gr. di cioccolato fondente
100 gr. di mandorle pelate
30 gr. di zucchero
250 gr. di burro morbido
4 uova
250 gr. di farina
1 bustina di lievito
½ mis. di latte
50 gr. di cacao dolce
zucchero a velo
1 pizzico di sale

Preparazione:
Tritare cioccolato e mandorle: 10 sec. vel. 6 e mettere da parte. Inserire nel boccale zucchero e burro: 10 sec. vel. 5. Aggiungere uova, farina, lievito, latte e sale: 30 sec. vel. 5. Unire mandorle e cioccolato tritati: 10 sec. vel. 5. Riunire il composto con la spatola e versarlo in una teglia (diam. 26 cm) imburrata ed infarinata. Cuocere in forno caldo a 180° per 50 min. circa. Lasciare raffreddare e spolverizzare con il cacao. Su un disco di cartone, grande come la torta, disegnare delle stelle e ritagliarle. Mettere il disco sopra la torta e cospargere con zucchero a velo. Togliere il cartone e servire.

TRECCIA LIEVITATA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
300 gr. di farina
50 gr. di zucchero
100 gr. di latte
30 gr. di burro morbido
1 uovo e 1 tuorlo
1 cubetto di lievito di birra (25 gr.)
1 pizzico di sale
Per la farcitura:
100 gr. di marmellata
50 gr. di uvetta
50 gr. di mandorle o nocciole tritate
20 gr. di granella di zucchero.

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Unire burro, uova, latte, vanillina e sale: 30 sec. vel. 6. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, farina e fecola: 15 sec. vel. 4 e 15 sec. vel. 7. Unire il lievito: 6 sec. vel. 4. Aiutandosi con la spatola amalgamare l’impasto e versarlo in una teglia (diam. 24 cm) imburrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 180º per 40 minuti.

ZUPPA INGLESE

Ingredienti:
200 gr. di savoiardi
2 mis. di farina
1 lt. di latte
4 tuorli
100 gr. di cacao amaro in polvere
230 gr. di zucchero
2 mis. di rhum
2 mis. di alkermes
2 fogli di colla di pesce

Preparazione:
Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale ½ lt di latte, 1 mis. di farina, tuorli e 100 gr. di zucchero: 6 min. 80° vel. 4. Unire 1 foglio di colla di pesce ben strizzato: 1 min. 80° vel. 4 e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire il restante latte, il restante zucchero, la restante farina e il cacao: 6 min. 80° vel. 4. Aggiungere l'altro foglio di colla di pesce ben strizzato: 1 min. 80° vel. 4. Foderare uno stampo da budino con i savoiardi, inzupparli nell'alkermes e nel rhum, alternando i colori. Distribuire sui savoiardi uno strato di crema gialla, disporre nuovamente uno strato di savoiardi sempre inzuppati e uno strato di crema cacao. Continuare fino ad esaurire gli ingredienti, assicurandosi che l'ultimo strato sia di savoiardi. Lasciare riposare in frigorifero almeno 24 ore.

BISCOTTI FRITTELLE E BON BONS

AMARETTI

Ingredienti:
180 gr. di mandorle spellate
50 gr. di mandorle amare
2 albumi
300 gr. di zucchero a velo
1 cucchiaio di fecola di patate
1 cucchiaio di liquore all'amaretto

Preparazione:
Tritare le mandorle: 20 sec. vel.. 6, aggiungere un albume: 10 sec. vel. 6 e metà dello zucchero a velo: 10 sec. vel. 6. Unire l'altro albume, il rimanente zucchero, la fecola e il liquore: 30 sec. vel. 6. Inumidire le mani con brandy o acqua e formare delle palline grandi quanto una nocciola. Disporle sulla placca del forno ricoperta da carta forno, distanziate l'una dall'altra e spolverizzare con zucchero a velo. Cuocere in forno preriscaldato a 200º per 10 minuti. Sono veramente ottimi.

AMARETTI PROFUMATI

Ingredienti:
250 gr. di mandorle con la buccia
3 albumi
250 gr. di zucchero
1 cucchiaio di farina
20 gr. di burro morbido
1 bustina di vanillina
5 gr. di cannella in polvere
scorza di 1 limone
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale mandorle e scorza di limone: 20 sec. vel. 6 e mettere da parte. Pulire bene il boccale, posizionare la farfalla e montare gli albumi a neve: 3 min. vel. 2-3. Unire le mandorle e tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 2, aiutandosi con la spatola. Con il composto, formare delle palline grandi come una noce e disporle sulla placca del forno ricoperta con carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 160º per 20 minuti circa. Lasciarli raffreddare e conservarli in una scatola a chiusura ermetica.

BACI DI DAMA

Ingredienti:
100 gr. di farina
100 gr. di mandorle
100 gr. di burro morbido
150 gr. di cioccolato fondente
100 gr. di zucchero
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale

Preparazione:
Tritare le mandorle: 10 sec. vel. Turbo. Unire farina, burro, zucchero, vanillina e sale: 20 sec. vel. 3, spatolando. Formare tante piccole palline e disporle distanziate sulla placca da forno imburrata. Cuocere in forno preriscaldato a 140º per 60 minuti circa. Non appena sfornate, toglierle dalla placca del forno e metterle a raffreddare. Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi: 10 sec. vel. Turbo e fonderlo: 5 min. 50º vel. 2. Mettere un cucchiaino di cioccolato fuso su un biscotto, sovrapporre l'altro e così via fino ad averli fatti combaciare tutti. Riporli in frigorifero per 2 ore prima di servirli. Si possono conservare in una scatola a chiusura ermetica per diversi giorni.

BEIGNETS

Ingredienti:
1 dose di pasta per beignets
1 dose di crema chantilly
1 dose di crema al cioccolato
1 dose di crema pasticcera
1 dose di crema zabaione

Preparazione:
Preparare l’impasto seguendo le indicazioni. Coprire la placca del forno con carta forno e disporre cucchiaini di impasto ben distanziati tra loro. Cuocere in forno caldo a 200º per 30 minuti. Sono ottimi farciti con varie creme a scelta.

BISCOTTI AL CACAO

Ingredienti:
Una dose di pasta frolla
50 gr. di cacao

Preparazione:
Preparare la pasta frolla aggiungendo semplicemente all’impasto il cacao. Stendere la pasta dello spessore di ½ cm circa, ricavare tante formine a piacere, disporle sulla placca del forno ricoperta di carta da forno e cuocercele in forno preriscaldato a 160° per 15 minuti circa.

BISCOTTI AL COCCO

Ingredienti:
170 gr. di farina di cocco
200 gr. di zucchero
40 gr. di farina
2 uova
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 10 sec. vel. 6. Formare con l’impasto ottenuto delle palline grandi come noci, disporle su una placca ricoperta da carta forno, schiacciarle per renderle piatte e rigarle con una forchetta. Cuocere in forno preriscaldato a 160º per 15 minuti. Lasciare intiepidire i biscotti prima di sfornarli e servirli freddi.

BISCOTTI ALLA PANNA

Ingredienti:
500 gr. di farina
2 uova
200 gr. di olio di semi
100 gr. di panna
1 cucchiaino colmo di miele
200 gr. di zucchero
scorza di 1 limone
1 bustina di lievito

Preparazione:
Inserire nel boccale la scorza di limone e 20 gr. di zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere uova, olio, panna e miele: 1 sec. vel. 3. Unire il resto dello zucchero: 20 sec. vel. 3 e infine farina e lievito: 1 min. vel. 7 portando lentamente il tasto da vel. 1 a vel. 7. Foderare una teglia con carta forno. Mettere l'impasto in una sacca da pasticcere e creare forme a piacere. Cuocere in forno a 180° per 15 min.. E' possibile unire alla metà dell'impasto 30 gr. di cacao per ottenere dei biscotti bicolore.

BISCOTTI ALLE SPEZIE

Ingredienti:
150 gr. di burro morbido
100 gr. di zucchero
1 uovo intero e 1 tuorlo
40 gr. di uvetta
170 gr. di farina
50 gr. di riso
1 cucchiaio da the di spezie miste (noce moscata, cannella, zenzero e chiodi di garofano in polvere)
2 cucchiai di latte

Preparazione:
Inserire il riso nel boccale: 1 min. vel. Turbo e mettere da parte. Posizionare la farfalla e introdurre burro e zucchero, tenendone da parte 2 cucchiai: 30 sec. vel. 3. Aggiungere 2 tuorli: 10 sec. vel. 4. Togliere la farfalla, aggiungere farina, farina di riso, spezie e latte: 30 sec. vel. 6. Togliere l'impasto e stenderlo dello spessore di 3-4 mm Ritagliare dei dischetti di 5 cm. di diam. circa, posarli su carta forno e metterli sulla placca del forno. Spennellare i biscotti con l'albume montato a neve e cospargerli con lo zucchero rimasto. Cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 15 min. circa.

BISCOTTI DELL'ULTIMO MOMENTO

Ingredienti:
230 gr. di farina
140 gr. di burro morbido
90 gr. di zucchero
60 gr. di cioccolato fondente
60 gr. di gherigli di noci o nocciole
1 uovo
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
zucchero a velo

Preparazione:
Tritare le noci o nocciole e il cioccolato: 1 min. vel. Turbo e aggiungere tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 3. Rovesciare l’impasto su carta forno e dare la forma di un salsicciotto del diametro di circa 5 cm. Mettere in frigorifero per 2 ore. Tagliare successivamente delle fettine dello spessore di ½ cm, sistemarle sulla carta forno imburrata, appoggiare la stessa sulla placca del forno e cuocere in forno preriscaldato a 180º per 15 minuti circa. Lasciare raffreddare i biscotti prima di toglierli dalla carta forno e servirli cosparsi di zucchero a velo. Sono veramente buoni.

BISCOTTI DI FARINA GIALLA

Ingredienti:
100 gr. di farina gialla
75 gr. di farina bianca
70 gr. di burro morbido
25 gr. di strutto
scorza di mezza arancia
1 cucchiaino di rhum
1 tuorlo
100 gr. di zucchero
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale la farina gialla: 10 sec. vel. Turbo e unire tutti gli altri ingredienti 20 sec. vel. 7 spatolando. Stendere l'impasto su un piano infarinato e creare biscotti con formine a piacere. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min.

BISCOTTI DI FRUTTA SECCA

Ingredienti:
230 gr. di farina
250 gr. di farina
140 gr. di burro morbido
30 gr. di zucchero
100 gr. di datteri
35 gr. di nocciole
35 gr. di mandorle
35 gr. di pistacchi
2 cucchiai d'acqua di fiori d'arancio
1 pizzico di cannella in polvere
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale farina, zucchero, 120 gr. di burro, acqua fiori d'arancio, cannella e sale: 30 sec. vel. 5.Togliere l'impasto e lasciarlo riposare avvolto in carta forno. Introdurre nel boccale mandorle, noci, pistacchi e i datteri snocciolati: 15 sec. vel. 4 e aggiungere il restante burro: 10 sec. vel. 4. Con l'impasto formare palline grandi come una noce, formare un incavo e riempirlo con il composto di frutta secca. Disporle sulla placca del forno ricoperta da carta forno e cuocerle in forno preriscaldato a 160º per 10 minuti e 180º per altri 20 minuti.

BISCOTTI DI PASTA FROLLA

Ingredienti:
1 dose di pasta frolla

Preparazione:
Preparare l'impasto seguendo le indicazioni. Stenderlo dello spessore di ½ cm circa, su un piano infarinato. Ricavare tante formine a piacere, disporle sulla placca del forno ricoperta di carta forno e cuocerle in forno preriscaldato a 160º per 15 minuti circa.

BISCOTTI SABLE'

Ingredienti:
300 gr. di farina
150 gr. di zucchero
125 gr. di burro morbido
3 tuorli
2 cucchiai di latte
2 cucchiai di maraschino
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale prima la farina, poi tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 3 e 10 sec. vel. 6. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per 20 min. Stendere l'impasto, dello spessore di 1 cm. circa, su un piano infarinato. Ricavare i biscotti con formine a piacere e cuocerli in forno preriscaldato a 160° per 15 min. circa.

BIMBY-RIS

Ingredienti:
500 gr. di cioccolato fondente
120 gr. di riso soffiato (crispies)
1 cucchiaio di zucchero

Preparazione:
Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere zucchero e olio: 5 min. 70º vel. 4. Unire il riso 5 sec. vel. 1. Versare il composto a cucchiaiate su carta di alluminio, lasciare raffreddare e servire.

1 cucchiaio d’olio	NOTE: volendo si può fare anche con metà dose.

BONBON AL CAFFE'

Ingredienti:
100 gr. di cioccolato fondente
100 gr. di nocciole tostate
½ misurino di zucchero
1 cucchiaio di caffè solubile
20 gr. di burro morbido
1 misurino di zucchero a velo o farina di cocco

Preparazione:
Inserire nel boccale le nocciole: 20 sec. vel. 6. Aggiungere il cioccolato 10 sec. vel. 9 e 10 sec. vel. Turbo, poi unire zucchero, burro e caffè: 2 min. 50º vel. 4. Versare il composto in una ciotola e metterlo in frigorifero per 15 minuti. Formare delle palline, passarle nello zucchero a velo o nella farina di cocco e disporle in pirottini di carta.

BRUTTI MA BUONI

Ingredienti:
300 gr. di mandorle spellate
300 gr. di zucchero
3 albumi

Preparazione:
Fare lo zucchero a velo da 10 a 30 sec. vel. Turbo. Inserire la farfalla e gli albumi 3 min. 40° vel. 3. Aggiungere le mandorle 10 sec. vel. 3. Lasciar raffreddare il composto in una ciotola. Poi disporre l'impasto a cucchiaini sulla placca del forno ricoperta di carta da forno ben distanziati fra loro e cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 15 min ca.

CENCI

Ingredienti:
200 gr. di farina
2 uova
1 cucchiaio di olio
1 cucchiaio di grappa
2 cucchiaini di zucchero
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserite tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec. vel. 5 spatolando. Far riposare l'impasto per 30 min. circa. Tirare una sfoglia piuttosto sottile e tagliarla a rombi irregolari. Friggere in abbondante olio bollente. Scolare con un mestolo forato e cospargere di zucchero a velo.

CHIACCHIERE

Ingredienti:
250 gr. di farina
1 uovo
50 gr. di burro morbido
4 cucchiai di marsala
1 cucchiaio di zucchero,
scorza di 1 limone
2 o 3 cucchiai di latte
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone 10 sec. vel.Turbo e aggiungere farina, uovo, burro, marsala, latte e sale 20 sec. vel. 7. Lasciare riposare l'impasto per circa 1 ora. Tirare una sfoglia piuttosto sottile, tagliarla in tante striscioline regolari, annodarle e friggerle in olio bollente. Scolarle con un mescolo forato e cospargerle con abbondante zucchero a velo.
NOTE: si può aggiungere all'impasto 1 cucchiaino di lievito.

CHIACCHIERE DELL'ELVIRA

Ingredienti:
250 gr. di farina
200 gr. di panna liquida
1 cucchiaio di zucchero
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserite tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec. vel. 6. Lasciare riposare l'impasto per 1 ora circa. Tirare una sfoglia piuttosto sottile, tagliarla in tante strisce regolari, annodarle e friggerle in olio bollente. Scolarle con un mestolo forato e cospargerle con zucchero a velo.

CIAMBELLINE

Ingredienti:
500 gr. di farina
200 gr. di zucchero
180 gr. di olio
2 uova
½ mis. di vino bianco
½ bustina di lievito
scorza di un limone

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Unire uova, olio, vino bianco, farina e lievito: 1 min. vel. 6, spatolando. Rovesciare l'impasto e lasciarlo riposare per 15 min. Staccare piccoli pezzetti di pasta, ricavarne dei cilindretti e con questi formare delle ciambelline. Spolverizzare la superficie delle ciambelline con lo zucchero e disporle su una placca coperta da carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 min.

DOLCETTI DI PRUGNE

Ingredienti:
150 gr. di prugne nere della California snocciolate
150 gr. di cioccolato fondente
30 gr. di brandy
30 gr. di panna da cucina

Preparazione:
Far macerare le prugne per 1 ora in una ciotola con il brandy. Inserire nel boccale 50 g di cioccolato: 20 sec. vel. 5 e metterlo da parte. Introdurre nel boccale il restante cioccolato e la panna: 3 min. 50º vel. 2. Unire le prugne sgocciolate: 30 sec vel. 4, mettere da parte e lasciare raffreddare. Formare tante palline e rotolarle nel cioccolato tritato.

FRITTELLE DI BANANA

Ingredienti:
6 piccole banane
120 gr. di farina
1 uovo
1 misurino scarso di latte
zucchero q.b.
panna montata q.b.
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale farina, uovo, latte e sale: 30 sec. vel. 4. Lasciare riposare la pastella per 15 minuti. Sbucciare le banane, tagliarle a metà per lungo e immergerle nella pastella. Friggerle in olio abbondante per 2-3 minuti. Sgocciolare le frittelle, passarle su carta assorbente e tenerle in caldo nel forno. Quando sono fritte tutte, disporle su un piatto, cospargerle di zucchero e decorarle di panna montata.

FRAPPE DI CARNEVALE

Ingredienti:
300 gr. di farina
60 gr. di zucchero
50 gr. di margarina morbida
2 uova
½ mis. di rhum o vino bianco
1 pezzetto di scorza di arancia
1 pezzetto di scorza di limone
2 cucchiaini di lievito
1 pizzico di sale
zucchero a velo q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero, scorza di arancia e scorza di limone 10 sec. vel. Turbo. Unire uova, zucchero, margarina, lievito, sale, rhum e farina 20 sec. vel. 6. Stendere l'impasto in uno strato molto sottile e con l'aiuto di una rotella dentata, tagliarlo in tante strisce. Friggerle in abbondante olio, scolarle, disporle su carta assorbente e infine spolverizzarle con abbondante zucchero velo.
NOTA: le frappe possono anche essere cotte in forno a 180° fino a doratura.

FRITTELLE DI CARNEVALE

Ingredienti:
350 gr. di farina
50 gr. di burro morbido
100 gr. di latte
50 gr. di zucchero
1 uovo
15 gr. di lievito di birra
scorza di 1 limone
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale latte e scorza di limone: 1 min. 40º vel. 4. Unire il lievito: 5 sec. vel. 6. Aggiungere burro, uovo, zucchero, vanillina e sale: 5 sec. vel. 6. Dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 6, introdurre la farina: 20 sec. vel. 7, spatolando e 30 sec. vel. Spiga. Togliere l'impasto dal boccale e farlo lievitare in luogo tiepido, coperto da un tovagliolo per 1 ora circa. Dividere l'impasto in 10 parti e lasciare lievitare ancora per 15 minuti. Stendere delle piccole sfoglie sottili e rotonde e friggerle in abbondante olio bollente fino a doratura. Scolarle con un mestolo forato e metterle su carta assorbente. Disporle su un piatto da portata e via via cospargerle di zucchero a velo.

FRITTELLE DI MELE

Ingredienti:
600 gr. di mele renette
150 gr. di farina
100 gr. di zucchero
2 uova
1 misurino di latte o birra
20 g di burro morbido
1 cucchiaio di brandy
1 pizzico di sale
zucchero a velo q.b

Preparazione:
Sbucciare le mele, tagliarle a dischetti sottili e metterle da parte. Inserire nel boccale farina, uova, zucchero, latte, burro, brandy e sale: 40 sec vel. 6. Versare la pastella in una ciotola, immergere le fettine di mele e, scolando la pastella in eccesso, friggere in olio bollente, lasciando dorare da entrambe le parti. Assorbire l'eccesso d'olio con carta assorbente, disporre le frittelle su un piatto da portata, cospargerle di zucchero a velo e servire.

FRITTELLE DI RISO

Ingredienti:
200 gr. di riso originario
100 gr di zucchero
100 gr. di farina
½ litro di latte
1 uovo e 1 tuorlo
1 bustina di vaniglia
½ bustina di lievito
1 pizzico di sale
1 pezzetto di scorza di limone
100 gr. di zucchero a velo
cannella q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre riso, latte e sale: 15 min. 100º vel. 1 e aggiungere . dopo 10 minuti di cottura, lo zucchero aromatizzato al limone e vaniglia. Versare il composto in una ciotola e farlo raffreddare perfettamente. Inserire nel boccale l'uovo, il tuorlo e la farina: 30 sec. vel. 1 e unire il lievito: 5 sec. vel. 1.Versare la pastella nella ciotola con il composto precedente e, aiutandosi con la spatola amalgamare bene. Friggere il composto a cucchiaiate in abbondante olio caldo, sgocciolare le frittelle ben dorate, passarle sopra una carta assorbente, passarle nello zucchero a velo e cospargerle di cannella.

FROLLINI AL LIMONE

Ingredienti:
110 gr. di burro morbido
30 gr. di zucchero
scorza di 1 limone
150 gr. di farina

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 20 sec. vel. 4. Stendere una sfoglia di circa 3 mm di spessore e con gli appositi stampini ritagliare i biscotti. Sistemarli su una placca foderata con carta forno e cuocerli in forno preriscaldato a 160° per 15 min. circa, finché i biscotti si presentino dorati. Si possono servire guarniti di marmellata di agrumi.
NOTE: la dose può essere raddoppiata e si possono conservare per una decina di giorni in una scatola a chiusura ermetica.

LINGUE DI GATTO

Ingredienti:
4 albumi
120 gr. burro morbido
100 gr. zucchero
150 farina
1 bustina vanillina
1 bustina di lievito
1 pizzico sale.

Preparazione:
Inserisci tutti gli ingredienti nel boccale. 50 sec. vel. 8. Disponi il composto a cucchiaini ben distanziati, sulla placca del forno ricoperta da carta forno e cuoci in forno caldo a 160° per 15 minuti circa. Lasciali intiepidire prima di staccarli, disponili in un vassoio e servili con un buon semifreddo (o con il the).

ROMBI AI PINOLI

Ingredienti:	Preparazione:
125 gr. di pinoli 200 gr. di zucchero 40 gr. di maizena 2 albumi	Tritare i pinoli: 6 sec. vel. 4 e mettere da parte. Montare gli albumi a neve con il sale come da ricetta. Aggiungere farina e zucchero: 30 sec. vel. 3, unire i pinoli: 20 sec. vel. 3. Stendere l’impasto e tagliarlo a

Ingredienti:	Preparazione:
250 gr. di cioccolato bianco	Mettere il cioccolato bianco nel boccale, vel. 8-9 per 3 sec. e poi turbo per 15 sec.. Aggiungere l'olio, vel. 4

Ingredienti:	Preparazione:
100 gr. di amaretti 100 gr. di cacao amaro 100 gr. di zucchero 50 gr. di nocciole sgusciate 50 gr. di burro ½ misurino di liquore tipo kirsch	Inserire nel boccale amaretti e nocciole: 10 sec. vel. Turbo. Unire burro, cacao, liquore e 50 gr. di zucchero: 30 sec. vel. Turbo, spatolando. Formare delle palline, rotolarle nello zucchero rimasto e disporle su un piatto da portata. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima di servire. NOTE: la dose si può raddoppiare.

PASTA DI MANDORLE

Ingredienti:	Preparazione:
200 gr di mandorle pelate 200 gr di zucchero 1 albume scarso 2 cucchiai di maraschino 1 bustina di vanillina	Inserire nel boccale lo zucchero 30 sec. vel Turbo e unire le mandorle 1 min. vel. Turbo. Aggiungere il maraschino e l'albume 1 min. vel. 4. Riporre la pasta di mandorle in frigorifero per 1 ora circa, prima di utilizzarla. Volendo si può colorare la pasta di mandorle con i coloranti alimentari che si trovano nei supermercati, (tipo Vainhe') per fare degli ottimi pasticcini verdi, gialli, con una mandorla sopra al centro, chiusa tra due gherigli di noce, o usata come ripieno dei datteri, specialmente a natale, messa nei pirottini è un regalino di sicuro effetto

PASTICCINI DI ALBICOCCHE

Ingredienti:
1 dose di pasta di mandorle
albicocche secche
mandorle pelate

Preparazione:
Preparare la pasta di mandorle come da indicazioni. Aprire in due l'albicocca e snocciolarla. Inserire tra i due lembi una noce di pasta di mandorle e una mandorla intera. Disporre in pirottini di carta.

PASTICCINI DI DATTERI

Ingredienti:
1 dose di pasta di mandorle
datteri

Preparazione:
Preparare la pasta di mandorle come da indicazioni. Aprire in due Privare i datteri del nocciolo aprendoli solo da un lato. Riempire con un po' di pasta di mandorle lasciando intravedere la stessa. Disporre in pirottini di carta.

PASTICCINI DI MANDORLE

Ingredienti:
200 gr. di mandorle
100 gr. di zucchero
50 gr. di fecola di patate
2 albumi
1 cucchiaino di lievito

Preparazione:
Tritare le mandorle: 20 sec. vel. urbo. Riunirle con la spatola sul fondo del boccale ed aggiungere tutti gli altri ingredienti: 1 min. vel. 5 spatolando. Ricoprire con carta forno la placca del forno: mettere l'impasto in una sacca da pasticceria e formare dei pasticcini. Cuocere in forno caldo a 150º per 30 minuti circa. Toglierli dalla placca ancora caldi e disporli su un piatto a raffreddare.
NOTE: i pasticcini si possono decorare con ciliegine candite o mandorle, poste al centro di ciascuno.

PASTICCINI DI NOCI

Ingredienti:
1 dose di pasta di mandorle
noci

Preparazione:
Sgusciare le noci mantenendo i mezzi gherigli (sono in vendita anche già pronti). Accoppiare i gherigli con un po' di pasta di mandorle lasciando intravedere la pasta. Disporre in pirottini di carta.

PASTICCINI DI PRUGNE SECCHE

Ingredienti:
1 dose di pasta di mandorle
prugne secche

Preparazione:
Privare le prugne del nocciolo aprendo solo un lato (si acquistano anche snocciolate). Farcire la prugna con un po' di pasta di mandorle, lasciando intravedere la pasta. Disporre in pirottini di carta.

TARTUFI AL RHUM

Ingredienti:
150 gr. cioccolato fondente
75 gr. burro morbido
50 gr. zucchero
50 gr. lingue di gatto
2 cucchiai di rhum
Per guarnire:
cacao amaro qb.

Preparazione:
Tritare i biscotti 5 sec. vel. Turbo e metterli da parte. Inserire nel boccale il cioccolato 10 sec. vel. Turbo unire burro e zucchero 3 min. 70 vel. 5 aggiungere rhum e biscotti tritati. Far riposare il composto 1 ora in frigo . Formare delle palline non molto grandi passarle nel cacao e sistemarle in pirottini di carta.

TORTELLI DOLCI

Ingredienti:
200 gr. di farina
50 gr. di strutto
50 gr. di zucchero
½ mis. di vino bianco
Per la farcitura:
200 gr. di ricotta
50 gr. di zucchero
50 gr. di canditi a pezzetti
1 fiala di acqua di fior d'arancio
1 albume per lucidare.

Preparazione:
Inserire nel boccale: strutto, zucchero e vino: 10'' vel. 4.Versare dal foro del coperchi, con lame in movimento, la farina: 20'' vel. 5. Stendere la pasta in una sfoglia sottile, e tagliarne dei dischi. Preparare la farcia inserendo nel boccale ricotta, zucchero, canditi e acqua di fior d'arancio. Farcire i dischi di pasta, piegarli in due e chiudere bene i bordi, in modo da formare delle mezze lune. Spennellarli con la chiara dell'uovo e porli su una placca imburrata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20' circa. (si può sostituire il ripieno di ricotta con marmellata a piacere).

DOLCI DAL MONDO

TORTA DI MELE E COCCO - AUSTRALIA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
1 pasta frolla
4 mele renette sbucciate e affettate
70 gr. di zucchero a velo
50 gr. di farina di cocco
80 gr. di miele
½ misurino di acqua
2 uova
scorza e succo di 1 limone

Preparazione:
Preparare la pasta frolla come da ricetta e metterla da parte. Inserire nel boccale, miele, acqua, scorza e succo di limone: 15 min. 100º vel. 1 e lasciare raffreddare. Posizionare la farfalla e aggiungere i tuorli: 30 sec. vel. 2. Stendere la frolla, mantenendo uno spessore di pochi mm., foderare una teglia (diam. 24 cm) imburrata e infarinata. Distribuire in modo uniforme le mele e il composto livellando con la spatola. Posizionare la farfalla nel boccale e montare a neve ben soda gli albumi come da ricetta, aggiungere zucchero a velo e farina di cocco: 20 sec. vel. 1 e ricoprire la superficie della torta. Con i ritagli della frolla creare delle formine a piacere e distribuirle sulla superficie del dolce. Cuocere in forno caldo a 170º per 1 ora. E' ottima servita fredda.

TORTA GUGLHUPF - AUSTRIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
500 gr. di farina
100 gr. di zucchero
30 gr. di zucchero a velo
125 gr. di burro morbido
150 gr. di uvetta
100 gr. di mandorle pelate
4 uova
25 gr. di lievito di birra
100 gr. di brandy (a piacere)
150 gr. di latte
scorza di 1 limone
2 bustine di vanillina
1 pizzico di sale

Preparazione:
Mettere l'uvetta a bagno con il brandy per 15 minuti. Inserire nel boccale zucchero a velo e vanillina: 10 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre le mandorle: 30 sec vel. 6 e metterle in uno stampo da budino (capacità 2 litri) imburrato e infarinato. Disporre 15 mandorle intere a raggiera sul fondo dello stampo. Montare a neve gli albumi con il sale come da ricetta e mettere da parte. Inserire nel boccale 100 gr. di zucchero e la scorza di limone: 1 min. vel. Turbo. Aggiungere latte, lievito e burro: 20 sec. vel. 6 e unire tuorli e farina: 40 sec. vel. 6. Incorporare gli albumi a neve, l'uvetta scolata e infarinata: 30 sec. vel. 2, spatolando. Versare il composto nello stampo e lasciarlo lievitare fino a quando raggiunge il bordo. Cuocere in forno a 190º per 1 ora e 15 minuti, lasciare intiepidire e sfornare.

TORTA DI LINZER - AUSTRIA

Dose per 10 persone
Ingredienti:
400 g di farina
300 g di burro morbido
180 g di zucchero
200 g di mandorle sbucciate
300 g di marmellata ai frutti di bosco
1 uovo
succo e scorza di 1 limone
1 pizzico di cannella
1 pizzico di sale

Preparazione:
Tritare le mandorle: 10 sec. vel. Turbo e metterle da parte. Inserire nel boccale la scorza del limone e 20 gr. di zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere il rimanente zucchero, uova e burro: 20 sec. vel. 3, unire farina, sale e metà mandorle: 1 min. vel. 5 spatolando. Far riposare la pasta in frigorifero per 40 min. circa. Imburrare e infarinare una tortiera con il bordo basso e stendervi ⅔ della pasta. Sciogliere la marmellata con un po' di succo di limone, stenderla sulla pasta e cospargere il tutto con le mandorle rimaste. Formare con la pasta rimasta delle striscioline e decorare la torta seguendo le istruzioni della ricetta crostata e disporle a rete sulla marmellata. Cuocere in forno preriscaldato a 180º per 40 minuti.
Questa torta prendere il nome dalla città di Linz e in Austria si serve con "schlagsalne", panna montata a cui, all'ultimo momento si mescola un albume montato a neve.

TORTA SACHER - AUSTRIA

Ingredienti:
180 gr. cioccolato fondente
150 gr. zucchero
150 gr. burro morbido
100 gr. mandorle tostate
70 gr. farina
6 uova
Per la farcitura:
6 cucc. marmellata albicocche
1 cucc. maraschino
Per la glassa:
150 gr. cioccolato fondente
60 gr. zucchero velo
40 gr. burro morbido
2 cucch. latte

Preparazione:
Montare gli albumi a neve e metterli da parte. Introdurre. nel boccale mandorle e 80 gr. di zucchero: 40 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Tritare il cioccolato 10 sec. vel. Turbo e fonderlo: 2 min. 60° vel. 3; lasciarlo raffreddare. Aggiungere burro per 30 sec. vel. 3; inserire il rimanente zucchero, mandorle e tuorli: 1 min. vel. 3, e per ultimo la farina: 30 sec. vel. 4. Amalgamare delicatamente gli albumi aiutandosi con la spatola. Versare l'impasto ottenuto in una teglia del diametro di 24 cm imburrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 50 minuti; sfornarla, capovolgerla sulla griglia e lasciarla raffreddare. Preparare la glassa: inserire nel boccale il cioccolato per 4 sec. a vel. Turbo. Aggiungere burro, latte e zucchero. (8 min. 70° vel. 3 e mettere da parte). Dividere a metà orizzontalmente la torta e disporre su un vassoio il disco superiore capovolto. Preparare la farcitura diluendo la marmellata con il maraschino e spalmarne metà sul primo disco di torta. Appoggiare l'altro disco e ricoprirlo, bordi compresi con la marmellata rimasta e la glassa di cioccolato, livellandola con una spatola. Conservare in frigorifero. E' ottima servita fredda.

TORTA RIPIENA DI RISO - BELGIO

Dose per 6 persone
Ingredienti:
50 gr. di latte
25 gr. di lievito di birra
1 uovo
50 gr. di zucchero
50 gr. di burro morbido
250 gr. di farina
1 pizzico di sale
Per la farcitura:
500 gr. di latte
100 gr. di riso
scorza di 1 limone
100 gr. di zucchero a velo
1 bustina di vanillina
2 uova
2 cucchiai di liquore

Preparazione:
Inserire nel boccale latte e lievito di birra: 30 sec. 40º vel. 5. Unire uova, burro a pezzetti, farina, zucchero e sale: 30 sec vel. 6 e 30 sec vel. Spiga. Mettere l'impasto in una ciotola e lasciarlo lievitare. Preparare la farcia versando nel boccale il latte: 5 min. 100º vel. 2. ggiungere riso e scorza di limone: 18 min. 100º vel. 1, travasare in una ciotola e lasciare raffreddare. Stendere l'impasto e foderare una tortiera (diam. 24 cm) imburrata e infarinata, lasciando i bordi della pasta all'esterno. Montare a neve 2 albumi come da ricetta. Togliere la scorza del limone dal riso, unire zucchero, vanillina, tuorli, liquore e metà degli albumi a neve, amalgamando il tutto delicatamente. Versare il composto nella tortiera, ripiegare i bordi della pasta verso l'interno e spennellarli con l'albume avanzato. Cuocere in forno preriscaldato a 180º per 1 ora circa. Lasciare raffreddare prima di servire.

PANCETTA DEL CIELO - BRASILE

Dose per 8 persone
Ingredienti:
150 gr. di farina
160 gr. di burro morbido
100 gr. di mandorle tritate
450 gr. di zucchero
250 gr. di acqua
9 uova
1 bustina di lievito per dolci

Preparazione:
Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 100º vel. 3. Unire burro e mandorle: 20 min. 100º vel. 1, finché il composto non risulti sciropposo. Togliere e lasciare raffreddare. Montare gli albumi come da ricetta e metterli da parte. Introdurre nel boccale i tuorli: 1 min. vel. 3 e aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 3, farina e lievito: 30 sec. vel. 4. Aggiungere all'impasto il composto tenuto da parte: 20 sec. vel. 4 e per ultimo aggiungere delicatamente gli albumi a neve: 4 sec. vel. 2 spatolando. Versare il composto in una teglia (diam. 26 cm) imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 180º per 30 minuti. Il dolce è ottimo servito freddo.

TORTA DI BANANE E CANNELLA - BRASILE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
130 gr di farina
120 gr di zucchero a velo
70 gr di burro morbido
4 uova
1 bustina di lievito
1 bustina di zucchero vanigliato

Preparazione:
Montare gli albumi a neve come da indicazioni e metterli da parte. Fare lo zucchero a velo e aggiungere il burro: 20 sec. vel. 4. Unire tuorli, cannella, farina. Lievito e sale: 1 min. vel. 6. Versare il composto in una ciotola, aggiungere le banane tagliate a fettine sottili, il brandy e delicatamente gli albumi a neve. Versare in una tortiera (diam. 24 cm) imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 180º per 30 minuti. Servire la torta

Dose per 6 persone
Ingredienti:
250 gr. di farina
60 gr. di burro morbido
100 gr. di latte
20 gr. di lievito di birra
½ cucchiaino di sale
80 gr. di zucchero
25 gr. di gherigli di noci
25 gr. di nocciole
25 gr. di mandorle
50 gr. di uvetta
1 cucchiaio di pinoli
1 cucchiaino di cannella
1 uovo per dorare

Preparazione:
Mettere a bagno l'uvetta per 15 min in acqua tiepida. Inserire nel boccale latte, burro, lievito e 40 gr. di zucchero. 20 sec. 40º vel. 4. Aggiungere farina e sale: 25 sec. vel. 6 e 30 sec. Vel. Spiga. Versare l'impasto su carta forno e lasciarlo lievitare per almeno 15 minuti in luogo tiepido. Tritare tutta la frutta secca: 5 sec. vel. Turbo. Aggiungere l'uvetta scolata e strizzata, lo zucchero rimasto, la cannella e 2 cucchiai di acqua: 15 sec. vel. 2. Stendere la posta formando un rettangolo (15x45 cm), cospargerlo con il trito di frutta, arrotolarlo su se stesso richiudendo il ripieno all'interno. Unire le due estremità del rotolo in modo di formare una ciambella. Disporla nello stampo imburrato e infarinato e fare in più punti, dei taglietti sulla pasta. Lasciare riposare 10 minuti, spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere in forno preriscaldato a 200º per 30 min. E' ottima guarnita con frutta secca.

TORTA PARIS-BREST - FRANCIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta per beignets
40 gr. di mandorle pelate tagliate a fettine
Per la farcitura:
2 dosi di crema chantilly
1 albume

Preparazione:
Preparare la pasta per beignets come da ricetta e metterla in uno stampo per ciambella (diam. 26 cm), imburrato e infarinato. Ricoprire l'impasto di mandorle. Cuocere in forno preriscaldato a 200º per 45 minuti, fino a quando la pasta non risulti gonfia e dorata. Sfornare, lasciare raffreddare su una griglia e sformare. Preparare la crema chantilly 1 seguendo le indicazioni e mettere da parte. Montare a neve ben ferma l'albume come da ricetta e incorporarlo delicatamente alla crema chantilly. Tagliare la torta a metà orizzontalmente, farcirla con la crema preparata, ricomporla e spolverizzarla di zucchero a velo. La torta è ottima anche con creme alternative come la pasticcera o al caffè. Questo dolce squisito fu creato per celebrare una famosa corsa ciclistica che si svolgeva sul percorso Paris-Brest.

TORTA SAINT-HONORE' - FRANCIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta sfoglia
½ dose di pasta per beignets
½ pan di spagna
1 dose di crema pasticcera
Per inzuppare:
50 gr. di zucchero
½ misurino di rhum
½ misurino di acqua
Per il caramello:
150 gr. di zucchero
2 cucchiai di acqua
Per guarnire:
400 gr. di panna fredda
50 gr. di zucchero a velo

Preparazione:
Preparare la pasta sfoglia come da ricetta, stenderla con il matterello e formare un disco alto 1 cm circa. Mettere il disco in una tortiera (diam 26 cm) imburrata e infarinata e punzecchiarlo con una forchetta. Cuocere in forno a 180º per 30 minuti (il forno non deve essere preriscaldato). Preparare il pan di spagna come da ricetta, versarlo in uno stampo delle stesso diametro di quello della pasta sfoglia e cuocerlo come da ricetta. Preparare la pasta dei beignets come da ricetta e fare dei piccoli beignets mettendo ½ cucchiaino di impasto sulla placca del forno ricoperta da carta forno. Cuocerli in forno preriscaldato a 200º per 20 minuti e, quando saranno freddi, riempirli con ½ dose di crema pasticcera. Appoggiare la sfoglia su un vassoio rotondo e versarvi il resto della crema; disporvi sopra il pan di spagna, bagnarlo con il rhum diluito con acqua e 50 gr. di zucchero e sistemare i beignets a corona sulla torta. Preparare il caramello mettendo in un padellino 150 gr. di zucchero con tre cucchiai di acqua: porre su fuoco dolce e appena diventa dorato versarlo con un cucchiaino sui beignets. Far raffreddare il boccale in frigorifero, posizionare la farfalla e montare panna e zucchero: 1 min vel. 2-3. Guarnire il centro della torta con grossi ciuffi di panna montata. Questo dolce ha il nome del Santo Patrono dei pasticceri ed è una specialità parigina. Col tempo sono state eseguite diverse presentazioni leggermente diverse da quella

classica, ma tutte ugualmente prelibate.

ROTOLO ALLE NOCCIOLE - FRANCIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
100 gr. di farina
100 gr. di zucchero
3 uova
Per la farcitura:
300 gr. di marmellata di albicocche
150 gr. di nocciole tostate
40 gr. di zucchero a velo
1 pizzico di sale

Preparazione:
Montare a neve 3 albumi e mettere da parte. Inserire nel boccale lo zucchero: 10 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre le nocciole: 10 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale zucchero, 3 tuorli e sale: 20 sec. vel. 6 e aggiungere la farina: 10 sec. vel. 5 infine, unire al composto gli albumi a neve: 30 sec. vel. 4 spatolando. Versare il composto su una placca ricoperta da carta forno imburrata, coprendo tutta la superficie. Cuocere in forno preriscaldato a 200º per 10 minuti. Inserire nel boccale la marmellata 30 sec. vel. 5, toglierne 100 gr. e metterla da parte. Aggiungere alla marmellata rimasta 80 gr. di nocciole tritate. 20 sec. vel. 3. Sformare l'impasto e rovesciarlo su un tovagliolo umido e ben strizzato: togliere la carta e stendere sulla pasta la marmellata con le nocciole. Arrotolare su se stessa la pasta ancora tiepida, ottenendo un rotolo. Spalmare la superficie del dolce con la marmellata tenuta da parte e cospargere con le nocciole tritate. Spolverizzare con zucchero a velo e decorare con nocciole intere.

TORTA FORESTA NERA - GERMANIA

Ingredienti:
6 uova
300 gr. di zucchero
100 gr. di mandorle o nocciole tritate e tostate
70 gr. di cacao amaro
100 gr. di biscotti secchi sminuzzati
½ litro di panna fresca
1 bustina di lievito
Per farcire:
150 gr. di cioccolato fondente
succo di ananas

Preparazione:
Inserire la farfalla. Montare gli albumi 2 min. 40° vel. 2-3. Togliere la farfalla ed aggiungere i tuorli, cacao, biscotti, mandorle, zucchero ed infine il lievito:2 min. vel. 3. Versare nella tortiera (24 cm) imburrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato 180° per 40 min. circa. Sformare e lasciare raffreddare. Tagliare la torta a metà (perché non viene molto alta) bagnare con succo o liquore e coprire con uno strato di panna montata (farfalla + panna + 2 cucchiai di zucchero+45 sec. vel. 2-3). Ricomporre il dolce, fare un altro strato di panna e infine grattugiare a scaglie il cioccolato fino a ricoprire la torta.

CORONA DI FRANCOFORTE - GERMANIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
125 gr. di farina
100 gr. di fior di farina di mais
130 gr. di burro

Preparazione:
Tritare le mandorle grossolanamente: 10 sec. vel. 3 e mettere da parte. Preparare il caramello con zucchero e acqua e appena lo zucchero diventa dorato unire le mandorle: mescolare bene, versare il caramello sul piano di lavoro imburrato e, con un

Dose per 8 persone
Ingredienti:
300 gr. di farina
60 gr. di burro morbido
60 gr. di margarina morbida
100 gr. di zucchero
1 uovo + 1 tuorlo
½ bustina di lievito
30 g di pangrattato
1 pizzico di sale
Per la farcitura:
100 gr. di nocciole
70 gr. di uvetta
1 chilo di mele
50 gr di zucchero a velo

Preparazione:
Inserire nel boccale burro, margarina, zucchero. uova, farina, lievito e sale: 25 sec. vel. 3 e riporre l'impasto in frigorifero avvolto in carta d'alluminio (o carta forno). Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida. Tritare le nocciole: 10 sec. vel. 4 e mettere da parte. Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tritarle grossolanamente: 15 sec. vel. 3 spatolando. Stendere ⅔ dell'impasto e foderare una teglia (diam. 24 cm), imburrata e spolverizzata di pangrattato. Disporvi le mele, spargervi lo zucchero, l'uvetta ben scolata e infine le nocciole. Stendere la pasta rimasta in un disco del diametro dello stampo e coprire tutta la torta. Ripiegare i bordi verso l'interno, pizzicandoli. Cuocere in forno preriscaldato a 180º per 30 minuti circa. Servire il dolce freddo e leggermente cosparso di zucchero a velo.

TORTA GIAMAICA - GIAMAICA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 pan di spagna
500 gr di ananas sciroppato
250 gr di zucchero a velo
2 vaschette di panna montata
4 tuorli e 1 albume
1 bustina di vanillina
100 gr di mandorle tostate
1 misurino di liquore (curaçao o maraschino)

Preparazione:
Preparare il pan di spagna come da ricetta e cuocerlo in una teglia rettangolare preferibilmente il giorno prima. Preparare lo zucchero a velo come da ricetta e metterlo da parte. Triturare grossolanamente le mandorle: 2 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Conservare il succo e qualche fetta di ananas per la decorazione e inserire il rimanente nel boccale: 3 sec. vel. 3. Aggiungere 50 gr. di zucchero a velo e ½ misurino di liquore: 10 sec. vel. 4 e mettere da parte. Tagliare il pan di spagna a fette di 1 cm circa e con le stesse foderare il fondo e i bordi di uno stampo rettangolare per semifreddi ed irrorare con un po' di sciroppo d'ananas. Preparare la panna montata e metterla da parte. Senza togliere la farfalla, inserire nel boccale 1 uovo intero, 3 tuorli, il restante zucchero a velo e il liquore rimasto: 1 min. e ½ vel. 2-3. Amalgamare delicatamente la panna montata, vanillina e i pezzetti di ananas: 20 sec. vel. 2. Versare la crema nello stampo e ricoprire con le fette di pan di spagna rimaste. Inzuppare la superficie con lo sciroppo di ananas, coprirlo con una pellicola trasparente e riporlo in freezer per almeno 5 ore. Al momento di servire capovolgere il dolce su un piatto da portata, cospargerlo con le mandorle tritate e il restante zucchero a velo. Decorare con fette di ananas.

TORTA GRECA - GRECIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta sfoglia
Per la farcitura:
200 gr di burro morbido
200 gr di zucchero
3 uova
100 gr di amaretti
100 gr di mandorle tostate
50 gr di rhum
130 gr di farina
½ bustina di lievito
1 pizzico di sale

Preparazione:
Preparare la pasta sfoglia come da ricetta e mettere da parte. Tritare le mandorle e gli amaretti: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti ed amalgamare 20 sec. vel. 6. Stendere la sfoglia e disporla in una teglia (diam. 26 cm) imburrata e infarinata, lasciando che il bordo fuoriesca. Versare il ripieno, piegare i bordi sul composto. Cuocere in forno preriscaldato a 180º per 30 minuti.

LEMON-PIE - INGHILTERRA

Ingredienti:
1 dose di pasta brisé
3 uova
300 gr. di zucchero
100 gr. di burro morbido
1 mis. di succo di limone
scorza di un limone.

Preparazione:
Preparare la pasta brisé, stenderla e foderare uno stampo rettangolare (30x20) imburrato. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 1 min. vel. Turbo. Posizionare la farfalla e unire uova e burro: 1 min. vel. 2. Aggiungere il succo di limone: 30 sec. vel. 2 Versare il composto sulla torta e cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per 45 min. circa.

TORTA AL FORMAGGIO - INGHILTERRA

Ingredienti:
200 gr. biscotti secchi
100 gr. burro morbido
2 cucchiai di zucchero
Per la farcitura:
200 gr. di robiola (crescenza)
1 cucchiaino succo limone
500 gr. panna liquida
200 gr. zucchero
3 uova
40 gr. farina
1 vanillina
Per la decorazione:
150 gr. gherigli noci
zucchero
vaniglia

Preparazione:
Tritare le noci: 5 sec. vel. Turbo e mettere da parte Inserire nel boccale biscotti e zucchero: 20 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Inserire il burro. 1 min. e mezzo, 40° vel. 2. Unire i biscotti sbriciolati 20 sec. vel. 6 spatolando. Con il composto foderare una tortiera (diam. 26 cm.) e metterla in frigorifero per 30 minuti. Montare a neve gli albumi e metterli da parte. Posizionare la farfalla, inserire nel boccale tuorli e zucchero. 20 sec. vel. 3. Aggiungere gli altri ingredienti della farcitura: 20 sec. vel. 3. Aggiungere per ultimo gli albumi 50 sec. vel. 2, amalgamandoli delicatamente. Versare il composto nella tortiera e cuocere in forno preriscaldato a 140° per 1 ora e mezzo circa. Quando la torta è fredda, decorarla con le noci tritate e una spolverata di zucchero vanigliato.

TORTA IRLANDESE - IRLANDA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
½ dose di pasta brisè
750 gr di mele sbucciate e tagliate in 8 spicchi
200 gr di zucchero di canna
50 gr. di burro morbido
1 cucchiaino di cannella
1 misurino di whisky

Preparazione:
Preparare la pasta brisè come da indicazioni, stenderla e foderare una tortiera a cerniera (diam. 22 cm) imburrata e infarinata. Bucherellare la base con la forchetta e cuocere in forno preriscaldato a 180º per 30 min. circa. Posizionare nel boccale la farfalla e inserire il burro 1 min. 90º vel. 1. Aggiungere mele, 100 gr. di zucchero di canna, ½ cucchiaino di cannella, 1 cucchiaio di whisky e cuocere: 6 min. 100º vel. 1 e 4 min temp. Varoma vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Disporre sulla brisè le mele cotte, cospargerle con 2 cucchiai di zucchero e ½ cucchiaino di cannella. Prima di servire la torta scaldare il whisky con lo zucchero e la cannella rimasti: 1 min. 40º vel. 2. Versarlo sulle mele e

fiammeggiare. E’ di sicuro effetto.

DOLCE DI MIELE - ISRAELE

Dose per 6 persone
Ingredienti:
220 gr. di farina
160 gr. di zucchero
250 gr. di miele
180 gr. di gherigli di noce
3 uova
3 cucchiaini di caffè ristretto
1 cucchiaino d'olio
½ cucchiaino di lievito
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
2 cucchiai di brandy

Preparazione:
Tritare le noci: 15 sec. vel. 9. Aggiungere farina, lievito e bicarbonato: 30 sec. vel. 4 e mettere da parte. Posizionare la farfalla, inserire uova e zucchero: 2 min. vel. 2-3 e, sempre con lame in movimento, unire miele, caffè, olio, brandy, noci mescolate alla farina e al lievito tenuto da parte: 1 min. vel. 2-3. Foderare con carta forno una teglia (diam. 24 cm) versarvi l'impasto e cuocere in forno caldo a 180º per 40 minuti circa. Lasciare raffreddare il dolce nella tortiera prima di sfornarlo. Si mantiene morbido per diversi giorni.

TORTA DI ZAGABRIA - JUGOSLAVIA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
200 gr. di burro morbido
200 gr. di zucchero
300 gr. di nocciole
50 gr. di biscotti secchi
3 uova intere + 4 tuorli
½ misurino di maraschino
½ misurino di farina
200 gr. di cioccolato fondente
1 bustina di vanillina
250 gr. di latte

Preparazione:
Triturare i biscotti: 10 sec. vel. 9 e metterli da parte. Tritare le nocciole: 20 sec. vel. 8 e mettere da parte. Dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 3 inserire il cioccolato: 40 sec. vel. 9 e mettere da parte. Inserire nel boccale 100 gr di zucchero, 100 gr. di burro e 80 gr. di cioccolato tritato: 2 min. 40º vel. 4, unire 4 tuorli: 40 sec. vel. 4. Aggiungere maraschino, biscotti tritati e 100 gr. di nocciole tritate: 40 sec. vel. 3 spatolando. Versare 1/3 del composto in uno stampo (diam. 20 cm) imburrato e infarinato e cuocere in forno preriscaldato a 180º per 20 minuti. Procedere con la stessa cottura anche per gli altri due dischi dell'impasto. Nel frattempo preparare la crema: inserire nel boccale latte, farina, 3 uova e vanillina: 5 min. 80º vel. 4. A fine cottura aggiungere 100 gr. di burro e 80 gr. di cioccolato tritato: 1 min vel. 4 e unire 50 gr. di nocciole tritate: 10 sec. vel. 3. Con la crema ottenuta farcire i tre dischi cotti. Ricoprire la superficie dell'ultimo strato con la crema e il cioccolato rimasti. Guarnire con le nocciole tritate. E' un dolce bello e buono.

DOLCE DI NATALE - NORVEGIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
250 gr. di burro morbido
250 gr. di zucchero
3 uova
250 gr. di farina
1 bustina di vanillina
150 gr. di gelatina di ribes o di ciliegie
70 gr. di mandorle

Preparazione:
Tritare le mandorle: 10 sec. vel. 8 e mettere da parte. Inserire nel boccale il burro: 10 sec. vel. 6. Aggiungere uova e zucchero: 15 sec. vel. 6 e infine farina e vanillina: 35 sec. vel. 6. Versare il composto in una teglia (diam. 24 cm) imburrata e infarinata e cospargere la superficie con le mandorle tritate e la gelatina. Cuocere in forno preriscaldato a 180º per 40 min. Servire il dolce freddo.

TORTA CARAMELLATA ALLE MANDORLE - ROMANIA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
320 gr. di farina
50 gr. di latte
100 gr. di mandorle tostate
100 gr. di burro morbido
1 uovo e 3 tuorli
1 stecca di vaniglia
1 pizzico di sale

Preparazione:
Inserire nel boccale farina, uova, sale e latte: 40 sec. vel. 6 spatolando. Stendere l'impasto abbastanza sottile e farlo asciugare un poco. Tritare le mandorle con 100 gr. di zucchero: 10 sec. vel. 6 Arrotolare su se stessa la pasta, tagliarla a fettuccine sottile e lasciarla asciugare per circa 1 ora. Imburrare una teglia a cerniera (diam. 24 cm) mettere sul fondo un foglio di carta forno, adagiarvi uno strato di fettuccine e cospargerle con le mandorle tritate, zucchero e un po' di burro fuso. Cuocere in forno preriscaldato a 180º per 15 minuti. Caramellare il restante zucchero con la stecca di vaniglia, versarlo sul dolce e rimetterlo in forno per altri 25 min. circa.

TORTA PASQUALE - RUSSIA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
500 gr di farina
100 gr di burro morbido
100 gr di zucchero
1 cub. di lievito di birra
3 uova
50 gr di mandorle
150 gr di latte
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di cannella
50 gr di uvetta
scorza di 1 limone
qualche acino di zibibbo

Preparazione:
Mettere a bagno l'uvetta nel liquore per 15 minuti. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 10 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre latte, metà della farina e il lievito sbriciolato: 30 sec. vel. 6. Lasciare riposare l'impasto per 2 ore nel boccale. Aggiungere burro, lo zucchero con la scorza di limone, 2 tuorli e sale: 30 sec. vel. 6. lasciare riposare per 40 minuti. Montare gli albumi a neve come da ricetta, unirli alla pasta nel boccale con la rimanente farina e la cannella: 1 min. vel. 6. A mano, incorporare l'uvetta ben asciutta, fare una pagnotta di 20 cm di diametro e appoggiarla su una teglia imburrata ed infarinata. Lasciare lievitare per 20 minuti. Spennellare la superficie dell'impasto con uovo battuto, distribuirvi lo zibibbo e le mandorle, facendoli penetrare nella pasta. Cuocere in forno a

½ mis. di liquore a piacere	190º per 1 ora circa.

TORTA DI COCCO ISOLANA - SAMOA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
250 gr. di farina di cocco
300 gr. di zucchero a velo
6 uova
200 gr. di burro morbido
150 gr. di fecola di patate
scorza di 1 limone
1 pizzico di vaniglia
3 cucchiai di rhum
1 bustina di lievito

Preparazione:
Preparare lo zucchero a velo come da ricetta e metterlo da parte. Montare a neve gli albumi come da ricetta e metterli da parte. Inserire nel boccale la scorza di limone e 20 gr. di zucchero: 10 sec. vel. Turbo; aggiungere: 180 gr. di burro e la farina di cocco: 30 sec. vel. 3 spatolando. Unire zucchero, fecola e lievito: 30 sec. vel. 4 e poi tuorli, vaniglia e rhum: 30 sec. vel. 4. Incorporare delicatamente gli albumi: 10 sec. vel. 1 spatolando. Versare il composto in una tortiera (diam. 26 cm) imburrata e infarinata e cuocere a 180º per 40 minuti.

BRACCIO DEL GITANO - SPAGNA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
100 gr. di farina
100 gr. di zucchero
3 uova
scorza di 1 limone
1 bustina di vanillina
Per la farcitura:
130 gr. di zucchero
80 gr. di farina
4 tuorli
1 stecca di vaniglia
½ litro di latte
Per decorare:
zucchero a velo o panna montata
ciliegine

Preparazione:
Montare gli albumi a neve come da ricetta e mettere da parte. Introdurre nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. Turbo. Posizionare la farfalla e aggiungere i tuorli: 2 min. vel. 1 Unire farina, vanillina e 1 cucchiaio d'acqua: 20 sec. vel. 2. Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento gli albumi montati: 2 min. vel. 1. Mettere il composto in una teglia rettangolare imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 200º per 10 minuti. Nel frattempo per la farcia, posizionare la farfalla nel boccale e inserire farina, zucchero e tuorli: 2 min. vel. 3. Aggiungere latte e vaniglia: 7 min. 80º vel. 2. Inumidire uno strofinaccio, stenderlo sul piano di lavoro e capovolgervi la teglia con l'impasto cotto. Farcirlo con la crema intiepidita e, con l'aiuto dello strofinaccio, avvolgerlo in carta stagnola e metterlo in frigorifero per almeno 3 ore. Decorare il dolce con zucchero a velo o ciuffi di panna montata e guarnirlo con ciliegine candite.

DOLCE BASCO - SPAGNA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
200 gr. di zucchero
1 uovo e 2 tuorli
200 gr. di burro morbido
270 gr. di farina
1 pizzico di sale
Per la farcitura:
450 gr di confettura di

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. 9. Aggiungere l'uovo intero, 1 tuorlo, burro, farina e sale: 1 min. vel. 6 spatolando. Raccogliere l'impasto in una palla e far riposare in frigorifero per 1 ora circa. Dividere la pasta in due parti, una un po' più grande dell'altra. Stendere la parte più grande della pasta e foderare una teglia (diam. 22 cm altezza 5 cm) imburrata e infarinata e riempire il centro con la confettura di ciliegie. Tirare a sfoglia il

Dose per 6 persone
Ingredienti:
180 gr di pane raffermo
1 kg di mele
1 pizzico di cannella
250 gr di zucchero
100 gr di burro morbido

Preparazione:
Inserire il pane a pezzi nel boccale: 30 sec. vel. Turbo e metterlo da parte. Sbucciare e pulire le mele e metterle a spicchi nel boccale con cannella e 200 gr. di zucchero: 10 sec. vel. Turbo, spatolando. Cuocere: 10 min. 90º vel. 4. Imburrare e infarinare una teglia con bordo apribile (diam. 24 cm) disporvi sul fondo uno strato di pane grattugiato alto ½ cm circa, cospargerlo di fiocchetti di burro e coprire con uno strato di purea di mele; alternare gli stati nello stesso modo e terminare con uno strato di pane. Coprire con lo zucchero rimasto e fiocchetti di burro. Cuocere in forno preriscaldato a 180º per 30 min. circa. Servire la torta ben fredda.

HERRGARDSBROD - SVEZIA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
200 gr. di margarina morbida
200 gr. di zucchero
200 gr. di farina
2 uova e 4 tuorli
scorza di 1 limone
1 bustina di lievito
Per guarnire:
2 albumi montati a neve
200 gr. di uvetta
50 gr. di zucchero
80 gr. di mandorle

Preparazione:
Mettere a bagno l'uvetta per 15 minuti circa in acqua tiepida. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere la margarina: 20 sec. vel. 3, unire uova, tuorli e farina: 30 sec. vel. 6 e per ultimo il lievito: 5 sec. vel. 3. Versare il composto in una teglia (diam. 24 cm), imburrata e infarinata. Tritare le mandorle: 10 sec. vel. 6 e mettere da parte. Fare lo zucchero a velo come da ricetta e montare gli albumi come da indicazioni. Incorporare delicatamente agli albumi lo zucchero a velo e versare il tutto sul dolce aggiungendo le mandorle tritate e l'uvetta, scolata e strizzata. Cuocere in forno preriscaldato a 175º per 20 min. circa.

DOLCE DEI GRIGIONI - SVIZZERA

Dose per 4 persone
Ingredienti:
1 dose di pasta sfoglia
100 gr. di mandorle
100 gr. di burro morbido
50 gr. di farina
100 gr. di pangrattato
20 gr. di zucchero
5 uova
1 pizzico di cannella
100 gr. di marmellata di albicocche

Preparazione:
Preparare la sfoglia come da ricetta. Tritare le mandorle: 30 sec. vel. Turbo. Unire il burro a pezzetti, farina, pangrattato, zucchero, tuorli e cannella: 30 sec. vel. 6 e mettere il composto in una ciotola. Preparare gli albumi a neve come da ricetta e amalgamarli delicatamente al composto. Stendere la sfoglia e foderare una teglia (diam 22 cm), imburrata, tenendo i bordi alti almeno 1 cm. Spalmare il disco con la marmellata e coprirlo con il composto livellandolo. Cuocere in forno preriscaldato a 180º per 40 minuti circa. Far raffreddare completamente il dolce prima di servirlo.

SPITZBUBEN - SVIZZERA

Dose per 8 persone
Ingredienti:
300 gr. di farina
200 gr. di zucchero
1 uovo intero + 1 tuorlo
150 gr. di burro morbido
scorza di 1 limone
1 pizzico di sale
Per guarnire:
marmellata di albicocche

Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere burro, uova e sale: 1 min. vel. 4. Unire la farina: 30 sec. vel. 5 spatolando. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare in frigorifero avvolto in carta forno. Stendere la pasta tenendo uno spessore di 2 mm circa e ricavare dei dischetti di circa 3 cm di diametro. Con una formina più piccola, ricavare da una metà dei dischetti, degli anelli e sovrapporli ai dischetti interi. Riempire la cavità con un poco di marmellata. Cuocere in forno caldo a 180º per 15 minuti, lasciarli raffreddare e spolverizzarli di zucchero a velo. Sono ottime serviti

zucchero a velo	con il the. NOTE: i ritagli avanzati degli anelli, si possono reimpastare e riutilizzare.

TORTA DI NOCCIOLE - UNGHERIA

Dose per 6 persone
Ingredienti:
4 uova
150 gr. di zucchero
80 gr. di nocciole
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
Per la farcitura:
60 gr. di zucchero a velo
60 gr. di burro morbido
1 cucchiaio di cacao amaro
1 cucchiaio di caffè liofilizzato
Per la copertura:
100 gr. di zucchero
12 nocciole

NOTE: raddoppiando il quantitativo della farcia si può rivestire tutta la torta e guarnirla con le nocciole.

Preparazione:
Tritare le nocciole: 1 min. vel. Turbo e mettere da parte. Spolverare bene il boccale con uno strofinaccio asciutto, posizionare la farfalla, inserire gli albumi e sale: 3 min. e ½ vel. 2-3. Sempre a velocità 3 inserire dal foro del coperchio 1 tuorlo per volta, 1 ogni 15 secondi. Riunire delicatamente il composto e, sempre a vel. 3, sempre dal foro del coperchio, unire zucchero e vanillina: 1 min. vel. 3. Aggiungere le nocciole tritate: 30 sec. vel. 1. Estrarre delicatamente la farfalla, riunire il composto, versare in una teglia (diam. 22 cm) imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 180º per 35 minuti circa Inserire ora nel boccale zucchero, cacao e caffè: 30 sec. vel. Turbo; posizionare la farfalla e aggiungere il burro: 10 sec. vel. 1 e 50 sec. vel. 3. Quando la torta sarà fredda, tagliarla in due dischi, farcire la base con la crema e ricoprire la parte superiore. Preparare il caramello mettendo in un padellino lo zucchero con 3 cucchiai di acqua e porre a fuoco dolce. Quando il caramello comincia ad imbiondire, mettere le nocciole. Con un cucchiaino distribuire in modo uniforme il caramello sulla torta e disporre le nocciole formando un motivo decorativo. E' veramente buona.

TORTA ALLA CANNELLA – U.S.A.

Dose per 10 persone
Ingredienti:
350 gr. di burro morbido
400 gr. di zucchero
250 gr. di farina
2 uova
½ misurino di cannella
Per farcire:
800 gr. di panna fresca
200 gr. di zucchero a velo
Per decorare:
50 gr. di cioccolato fond.
ciliegine candite
½ cucchiaio di zucchero a velo

NOTE: volendo si può anche fare mezza dose.

Preparazione:
Inserire nel boccale burro e zucchero: 2 min. vel. 4. Unire le uova: 1 min. vel. 4. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 4, poco alla volta, farina e cannella: 2 min. vel. 4 spatolando. Ricoprire il fondo di una teglia rotonda (diam. 20 cm) con carta di alluminio, imburrarla e disporvi qualche cucchiaiata di composto, lisciandolo con la spatola in modo di ottenere uno strato di mezzo cm circa. Cuocere in forno preriscaldato a 200º per 10 minuti o finché il dolce non assumerà un aspetto dorato piuttosto scuro. Ripetere l'operazione e la cottura fino al termine dell'impasto; si otterranno 10/12 strati che consigliamo di preparare il giorno prima. Montare la panna come da ricetta e aggiungere lo zucchero a velo delicatamente. Disporre su un piatto per torte un disco di pasta, cospargerlo di panna montata, coprirlo con un altro disco e continuare fino all'esaurimento degli ingredienti. Terminare con la panna montata e mettere la torta in frigorifero per 1 ora prima di servirla. Al momento di portarla in tavola tritare il

cioccolato: 30 sec. vel. Turbo. Spargerlo sull’ultimo strato di panna, spolverarlo di zucchero a velo e guarnire con le ciliegine.

DOLCE DI MELE E DATTERI – U.S.A.

Dose per 8 persone
Ingredienti:
240 gr. di farina
100 gr. di burro morbido
200 gr. di zucchero a velo
180 gr. di datteri
75 gr. di gherigli di noce
3 mele sbucciate e tagliate
2 uova
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di cannella
½ cucchiaino di noce moscata grattugiata
2 chiodi di garofano
200 gr. di latte
½ misurino di brandy
30 gr. di pangrattato
1 pizzico di sale
Per decorare:
200 gr di ricotta
100 gr. di zucchero a velo
30 gr. di burro morbido
1 bustina di vanillina

Preparazione:
Inserire nel boccale noci e datteri snocciolati: 10 sec. vel. 8 e mettere da parte. Senza lavare il boccale introdurre le mele con ½ misurino di acqua e il brandy: 15 min. 100º vel. 2, mettere da parte e lasciare raffreddare. Lavare il boccale e inserire burro, uova, latte, zucchero a velo, spezie e sale: 20 sec. vel. 4. Dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 aggiungere la farina: 30 sec. vel. 4 spatolando. Unire al composto la polpa di mele, noci, datteri e lievito: 10 sec. vel. 4 spatolando. Imburrare uno stampo (diam. 24 cm) cospargerlo di pangrattato e versare il composto. Cuocere a forno caldo a 200º per 1 ora circa. Nel frattempo preparare la decorazione. Posizionare la farfalla, inserire burro, ricotta, vanillina e zucchero a velo: 1 min. vel. 2-3. Versare la crema in una tasca di tela e decorare il dolce, quando sarà freddo, formando un reticolato e guarnendo con datteri interi.